

Messerblock 7-tlg.

Artikelnummer: 421709690121



~~179,00 €~~

Alle Preise inkl. MwSt.

Dieser Artikel ist ausschließlich in unseren Filialen erhältlich.

IN AUSSTELLUNG ANSEHEN

Wien 22	✓
Wien 10	✓
Wien 12	✓
Zentrallager Wien 22	✗

Kontakt Filialen

Wien 22  01 / 732 48

Wien 10  01 / 602 36 30

Wien 12  01 / 804 77 69

Kurzbeschreibung

- Eisgehärtete Friodur Klinge
- Rostfreier Spezialstahl, Sonderschmelze
- Ergonomischer Kunststoffgriff

Beschreibung

Der Zauber dunkler Lebensmittel – von dunklen Beeren, Zartbitterschokolade und schwarzen Oliven ist das Design der schwarzen Version der NOW S Serie von ZWILLING inspiriert. Die Serie wurde design von dem Mailänder Designerteam Matteo Thun und

Antonio Rodriguez. Der 7-teilige Messerblock wurde im modernen Ton-in-Ton-Konzept der gesamten Serie gehalten und ist mit Küchenmessern für viele verschiedene Schneidarbeiten beim täglichen Kochen ausgestattet. Der farblich abgestimmte Messerblock ist mit einem Spick- und Garniermesser, einem Kochmesser, einem Universal- und einem Brotmesser bestückt. Zusätzlich zum Messerset mit ergonomischen Kunststoffgriffen ist auch ein Wetzstahl sowie eine Küchenschere passend zur Serie enthalten.

Alle Messer sind aus rostfreiem Spezialstahl in Solingen hergestellt und sind dank der eisgehärteten FRIODUR Klingen besonders korrosionsbeständig.

Additional Information

Artikelnummer	421709690121
Marke	Zwilling
Herstellungsland	Deutschland
Bestellart	In der Filiale
Lieferart	Selbstabholung, Post
Artikelinhalt	5x Messer
Länge	ca. 36 cm
Breite	ca. 16 cm
Höhe	ca. 15,5 cm
Hauptfarbe	Schwarz
Letztes Verfügbarkeits-Update	2024-04-26 05:10:50
GoingGreen Kategorie	Klimaneutraler Hersteller, Kurze Transportwege, Langlebig, Made in Germany
GoingGreen Text	<ul style="list-style-type: none">• Zwilling steht seit 1731 für Messer in höchster Qualität! Bis heute werden die weltweit geschätzten Zwilling-Messer in Solingen, der deutschen „Stadt der Klingen“ gefertigt! Der Produktionsstandort Solingen erreichte bereits 2020 die Klimaneutralität! Messer der Marke Zwilling zeichnen sich durch langanhaltende Schärfe aus! Ist die Klinge nach intensiver Verwendung trotzdem abgenutzt, kann man sie entweder einfach selbst mit dem Zwilling-Messerschärfer (fragen Sie unsere Berater!) abziehen, oder sie mit dem Zwilling-Schleifservice von den Profis in Solingen nachschärfen lassen! So kann Ihnen Ihr Qualitätsmesser jahrzehntelang in der Küche dienen und Sie sparen durch den Einsatz eines langlebigen Produktes unnötige Abfälle!