

Universalmesser 13cm

Artikelnummer: 42230969002404

**SCHNÄPPCH
EN**



~~21,99 €~~

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

- Universalmesser
- Klingenlänge: 13cm
- eisgehärtete Klinge für lange Haltbarkeit

Beschreibung

Mit diesem Universalmesser bieten wir Ihnen einen wahren Allrounder für jede Küchenausstattung. Das robuste und vielseitig einsetzbare Messer eignet sich hervorragend für die Vorbereitung von kalten Gerichten und für Zwischenmahlzeiten. Mit dem ausgewogenen und zeitlosen Design kann das Universalmesser optisch ebenso überzeugen. Mit einer Länge von 13 cm und einem sanften Wellenschliff ist das Universalmesser zum Beispiel eine gute Wahl für die Brotzeit. Besonders rohes Obst und Gemüse, aber auch Wurst, Käse und Baguettes können Sie mit dem Messer sauber und gleichmäßig in Scheiben schneiden. Durch seine scharfe, wellenförmige Wate lassen sich weiche Lebensmittel mit harter Oberfläche, wie etwa Tomaten, hervorragend schneiden. Das Universalmesser liegt dank seines ergonomischen Kunststoffgriffs bei der Arbeit sicher in der Hand und wird durch den hochwertigen, Eisgehärteten Edelstahl zu einem scharfen und leichten Küchenhelfer. Da es rostfrei ist, eignet es sich für die Spülmaschine. Dieses klassische und zuverlässige Universalmesser ist eine Bereicherung für jede Küche. Die FRIODUR® Eisgehärtete Klinge sorgt für besonders lange Haltbarkeit der Schneide und Korrosionsbeständigkeit.

Additional Information

Artikelnummer	42230969002404
Marke	Zwilling
Herstellungsland	Frankreich
Bestellart	In der Filiale
Lieferart	Selbstabholung, Post
Länge	ca. 13 cm
Hauptfarbe	Silber (Metallfarben)
Lieferzustand	Montiert
Letztes Verfügbarkeits-Update	2024-04-23 07:14:53
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!