

Fleischmesser

Artikelnummer: 42230969002304



**SCHNÄPPCH
EN**

~~39,99 €~~

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

Beschreibung

Dieses Messer mit einer Klingenslänge von 16 cm eignet sich hervorragend zum Schneiden von Fleisch. Aufgrund der Schärfe zerlegen Sie die Fleischstücke mühelos. Sie können mit diesem Fleischmesser herzhafte Steaks aus einem größeren Stück ausschneiden, außerdem eignet es sich auch zum Tranchieren. Wenn Sie Ihre Gerichte mit fein geschnittenen Fleischstücken verfeinern möchten, ermöglicht es dieses Messer ebenfalls, die Aufgabe mit Leichtigkeit und mit hoher Präzision zu erledigen. Das Fleischmesser besticht durch eine überdurchschnittliche Qualität, die vor allem durch die FRIODUR®-Klinge, die durch ein spezielles Eishärteverfahren veredelt wurde, gewährleistet ist. Der Spezialstahl ist robust und flexibel und ein durchgehender Erl verleiht dem Messer entsprechende Stabilität. Außerdem ist es recht leicht, sodass es sehr gut in der Hand liegt. Der ausgeprägte Handschutz minimiert, dass Sie bei schwierigen Aufgaben abrutschen. Mit diesem Fleischmesser gelingt Ihnen die Vorbereitung

für einmalige Steaks und Braten, mit denen Sie sich und Ihre Familie verwöhnen können.

Additional Information

Artikelnummer	42230969002304
Marke	Zwilling
Herstellungsland	Frankreich
Bestellart	In der Filiale
Lieferart	Selbstabholung, Post
Anzahl Teile	1
Länge	ca. 16 cm
Hauptfarbe	Schwarz, Silber (Schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Metallart	Edelstahl
Metallqualität	Rostfrei
Letztes Verfügbarkeits-Update	2024-04-26 19:12:11
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!