

Universalmesser

Artikelnummer: 42230969002303



**SCHNÄPPCH
EN**

~~23,99 €~~

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

Insbesondere bei urigen Mahlzeiten glänzt das Universalmesser mit seiner hohen Funktionalität. Dazu passt das klassische 3-Nieten-Design des Griffs, der Ihnen mit dem ausgeprägten Handschutz eine sichere Führung erlaubt. Fließende Übergänge vom Griff zur Klinge unterstreichen die komfortable Handhabung. Zudem punktet das gestanzte Brotzeitmesser mit einem geringen Gewicht und mit einer optimalen Balance, die sich aus dem durchgehenden Erl ergibt. Bei einem Multitalent für den kulinarischen Alltag ist Qualität wesentlich. Die Küchenmesser werden aus rostfreien Spezialstahl hergestellt. Zusätzlich erfolgt eine Veredelung mit einem Eishärteverfahren, so dass das Kochzubehör mit seiner Robustheit, Flexibilität und Schneidhaltigkeit überzeugt. Das Universalmesser ist mit seinem Wellenschliff und der Länge von 13 cm ideal, um Brötchen, Wurst, Käse und viele andere Leckereien appetitlich aufzuschneiden. Deshalb ist es eine gute Idee, wenn Sie gleich mehrere der Universalmesser in petto

haben.

Additional Information

Artikelnummer	42230969002303
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Lieferart	Selbstabholung, Post
Anzahl Teile	1
Länge	ca. 13 cm
Hauptfarbe	Schwarz, Silber (Schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Metallart	Edelstahl
Metallqualität	Rostfrei
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!