

Fleischmesser

Artikelnummer: 42230969002305



**SCHNÄPPCH
EN**

~~33,99 €~~

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

Das Fleischmesser überzeugt junge Kochtalente und eingefleischte Gastronomie-Experten gleichermaßen durch seine Qualität und hervorragende Schneidergebnisse. Das Messer zeichnet sich durch eine stabile Klinge und eine gerade Wate aus und eignet sich so besonders für das Tranchieren von Braten sowie das zerteilen und schneiden aller Fleischsorten. Sein besonders geringes Gewicht ermöglicht eine jederzeit angenehme Führung bei jedem Arbeitsschritt. Dazu trägt auch der durchgehende Erl bei, der für eine ausgewogene Balance des Messers sorgt. Mit der innovativen Eishärtung veredelt entsteht eine Klinge, die sich betont korrosionsbeständig, schnitthaltig und langlebig präsentiert. Ein ausgeprägter Handschutz bewahrt Ihre Hände zuverlässig vor Verletzungen durch Abrutschen. Mit dem Fleischmesser erwerben Sie eine vielseitige und preiswerte Bereicherung für Ihre Küche.

Additional Information

Artikelnummer	42230969002305
Marke	Zwilling
Herstellungsland	Frankreich
Bestellart	In der Filiale
Lieferart	Selbstabholung, Post
Anzahl Teile	1
Länge	ca. 20 cm
Hauptfarbe	Schwarz, Silber (Schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Metallart	Edelstahl
Metallqualität	Rostfrei
Letztes Verfügbarkeits-Update	2024-04-19 14:11:47
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!