



Wüsthof Käsemesser Gourmet

★★★★★ (6)

Art.-Nr.: 1039501012

Klingenlänge

12 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:45,- €	Sie sparen 5% 2) 42,95 €
18 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:57,- €	Sie sparen 7% 2) 52,95 €

ab 42,95 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Wüsthof Käsemesser Gourmet. Die Spezialätzung des Wüsthof Käsemesser verhindert das Ankleben von Käse an der Klinge. Das Wüsthof Käsemesser ist ideal zum Schneiden von Hartkäsesorten, wie z.B. Emmentaler, Gruyère, Comté oder für Schnittkäse wie Edamer, Gouda, Tilsiter und viele weitere. Das Käsemesser weist eine stabile Klinge und eine scharfe Schneide auf und sorgt für ein sauberes Schnittbild. Eine Spezialätzung auf der Klinge vermeidet das Anhaften von Käsescheiben. Besonderheiten des Wüsthof Käsemesser: Klingenhärte: 56° HRC Fugenlos angespritzter Griff Griffe aus schwarzem Spezialkunststoff Dreifach vernietet Finaler Polierabzug per Hand Agiles Handling durch geringes Gewicht Optimal ausbalanciert Durchgehender Erl Spülmaschinengeeignet

Passend dazu



Boska Käsehobel Milano

16,95 €*

★★★★★ (5)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Die Versandkosten betragen 3,90 €.
- Auf Vorkassebestellungen wird 3% Rabatt gewährt.

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen



Boska Weichkäsehobel Oslo

14,95 €*

★★★★★ (2)



Boska Käse-Set Frischkäse

Grundpreis: 22,95 €/Set
22,95 €*

★★★★★ (3)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten