

Kochnett ☺



Wüsthof Küchenmesser Gourmet

Im Moment leider nicht lieferbar.

Beschreibung:

Wüsthof Küchenmesser Gourmet. Zum Schneiden von Fleisch und ideal zum Zerteilen größerer Früchte und Gemüse.. Die Klingen der GOURMET Messer werden mit einem Präzisionslaser aus Edelstahlplatten geschnitten und anschließend in 20 Arbeitsschritten bearbeitet. Dabei sind sie durch ihren ausgesprochen hohen Härtegrad von 56° HRC mit der Qualität und Schärfe von geschmiedeten Messern vergleichbar. Dank des geringen Gewichts und der einzigartigen Ergonomie liegen sie sehr bequem in der Hand, sind optimal ausbalanciert und ermöglichen ein schwungvolles und zugleich gelenkschonendes Schneiden. Die Griffe aus schwarzem Spezialkunststoff sind dreifach vernietet, spülmaschinengeeignet und damit ausgesprochen hygienisch. Die GOURMET Serie überzeugt durch ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und ist mit über 40 verschiedenen Artikeln für den Privathaushalt ebenso interessant wie als Starterset oder Grundausstattung für die Profiküche. Besonderheiten des Wüsthof Küchenmesser Gourmet: 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



Wüsthof Messerblock Esche schwarz
für 9 Teile (unbestückt)

125,- €*

★★★★★ (6)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

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

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten