

Kochnett ☺



Wüsthof Messersatz Gourmet, 3-teilig

Art.-Nr.: 1125060307

109,- €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 126,- €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Wüsthof Messersatz Gourmet, 3-teilig. Das Messer-Set besteht aus einem Kochmesser, Aufschnittmesser und Spickmesser. Das Kochmesser ist ideal zum Wiegen und Hacken, sowie zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse. Es ist der Alleskönner in der Küche. Die schmale und lange Klinge des Aufschnittmessers schneidet festes Fleisch, Scheiben vom Schinken, Wurst und kaltem Braten hauchdünn. Das Gemüsemesser ist ein kleines, vielseitiges Messer mit schlanker, mittelspitzer Klinge und glatter Wate. Es ist perfekt geeignet zum Zerkleinern, Putzen und Dekorieren von Obst und Gemüse. Die Klinsen der Wüsthof 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 Messer der 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.

Eigenschaften:

des Wüsthof Messersatzes, 3-teilig, Gourmet: Set bestehend aus: 1035048112 - GOURMET Gemüsemesser, 1035048816 - GOURMET Aufschnittmesser, 1035044820 - GOURMET Kochmesser
Klingenlänge des Kochmessers: 20 cm
Klingenlänge des Aufschnittmessers: 16 cm
Klingenlänge des Spickmessers: 12 cm
Klingen mit Präzisionslaser ausgeschnitten
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 für 16 Teile
(unbestückt)

119,- €*

★★★★★ (30)



Wüsthof Messerblock Esche schwarz
für 9 Teile (unbestückt)

125,- €*

★★★★★ (6)



Wüsthof Wetzstahl

22,90 €*

★★★★★ (31)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten