



## Wüsthof Palette Gourmet

★★★★★ (3)

Art.-Nr.: 9035091815

Klingenlänge

15 cm	Am Lager: sofort versandfertig	<del>UVP:29,90 €</del>	29,95 €
20 cm	Am Lager: sofort versandfertig	<del>UVP:34,90 €</del>	34,95 €
25 cm	Am Lager: sofort versandfertig	<del>UVP:38,90 €</del>	Sie sparen 5% 2) 36,95 €
30 cm	Am Lager: sofort versandfertig	<del>UVP:43,90 €</del>	Sie sparen 9% 2) 39,95 €

2) Ersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

ab 29,95 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Wüsthof Palette. Die lange, schmale und flexible Klinge eignet sich hervorragend zum Glattstreichen von Cremes, Teigen und Glasuren. Ideal auch für das Loslösen und Wenden von Omeletts oder Pfannekuchen.

Eigenschaften:

der Wüsthof Palette Gourmet: Klingelänge: 15 cm / 20 cm / 25 cm / 30 cm rostfrei fugenloser Übergang vom Griff zur Klinge zwecks einwandfreie Hygiene exakt auf den Einsatzzweck abgestimmte Griffe Qualitätssiegel auf jeder Klinge mit DREIZACK-Logo und Produktionsort Solingen Made in Solingen - Germany

Passend dazu



Wüsthof Messerblock für 16 Teile  
(unbestückt)

69,- €\*  
★★★★★ (29)



Wüsthof Messerblock Esche schwarz  
für 9 Teile (unbestückt)

58,95 €\*  
★★★★★ (6)



Wüsthof Wetzstahl

ab 17,90 €\*  
★★★★★ (27)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten