



Wüsthof Schinkenmesser Gourmet

Art.-Nr.: 1035048816

Klingenlänge

16 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:51,-€	Sie sparen 8% 2) 46,95 €
20 cm	Im Moment leider nicht lieferbar. Verfügbarkeit anfragen >	UVP:51,-€	Sie sparen 8% 2) 46,95 €

2) Ersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

46,95 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Wüsthof Schinkenmesser Gourmet. Die schmale und lange Klinge schneidet hauchdünn festes Fleisch, Scheiben von Schinken, Wurst und kaltem Braten. 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 Schinkenmessers Gourmet: Klingenlänge: 16 und 20 cm 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,- €*

★★★★★ (29)



Wüsthof Messerblock Esche schwarz
für 9 Teile (unbestückt)

119,- €*

★★★★★ (6)



Wüsthof Wetzstahl

22,90 €*

★★★★★ (28)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten