



Wüsthof Steakmesser Silverpoint

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 1035146413

12,90 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Wüsthof Steakmesser Silverpoint. Ein gutes Steak-Messer ist für den Fleischliebhaber unverzichtbar ! Die extrascharfe Klinge des Steakmessers wird nicht nur einem guten Rindersteak gerecht, sondern schneidet auch alle anderen Fleischsorten, ohne die Fasern zu zerreißen. Es gehört damit immer auf Tisch oder Tafel, wenn Fleisch auf dem Speiseplan steht. Die Klingen der Messer aus der Wüsthof-Serie Silverpoint werden mit einem Präzisionslaser aus rostfreiem Spezialstahl geschnitten. Anschließend werden sie mit unserem bewährten technischen Know-how von Wüsthof aus über 200 Jahren zu grundsoliden Einstiegsmessern für junge Köche weiterverarbeitet. Die Messer gleiten mit ihrer optimalen Schärfe perfekt durch jedes Schneidgut und überzeugen durch ihre lange Schnitthaltigkeit. Die Griffe aus schwarzem Spezialkunststoff sind fugenlos montiert, spülmaschineneignung und damit hygienisch einwandfrei. Die Messer sind optimal ausbalanciert, liegen bequem in der Hand und garantieren dadurch ermüdungsfreies Arbeiten.

Passend dazu



Staub Grillpfanne quadratisch aus Gusseisen

75,95 €*
★★★★★ (4)



Silit Steakthermometer Sensero

16,95 €*
★★★★★ (4)



Wüsthof Wetzstahl

22,90 €*
★★★★★ (31)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten