



Wüsthof Steakmessersatz Gourmet, 4-teilig

Art.-Nr.: 1125060403

76,90 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 91,- €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Wüsthof Steakmessersatz Gourmet, 4-teilig. Das Messer-Set besteht aus vier Steakmessern. Die Klingen 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 Steakmessersatz Gourmet, 4-teilig : Klingenlänge der Steakmesser: 12 cm Gesamtlänge: 23,3 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



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