AUSBEINMESSER, HANDGESCHMIEDET MIT GRIFF AUS OLIVENHOLZ

CHF 368.97 **inkl. MwSt.**

Coltelleria Saladini

SKU: 245-1
Kategorien: Accessoires, Italien, Saladini, Toscana - Toskana

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Ausbeinmesser der **Coltelleria Saladini** aus **Scarperia** mit seiner mittellangen, starren und sich verjüngenden Klinge, dient dazu, das Fleisch vom Knochen zu lösen. Häufig von Metzgern verwendet, eignet es sich auch in der Küche zum Entbeinen von Hühnern, Kaninchen und Wild. Mit dem Messer lässt sich auch Schinken mühelos entbeinen.

Es ist, wenn nicht das einzige, vielleicht eines der wenigen Küchenmesser, das mit geballter Faust und mit der Klinge nach unten wie ein Dolch ergriffen werden kann. Die Messerspitze muss sehr scharf und sehr steif sein, um eine gute Funktionalität zu gewährleisten

Der Griff aus geöltem Olivenholz mit starker Maserung hat die typische abgerundete Form aller Saladini Küchenmesser und liegt perfekt in der Hand.

Das Messer darf nur von Hand, mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Spülmaschinentabs können den geölten Griff aus Olivenöl beschädigen. Der Griff sollte von Zeit zu Zeit mit einigen Tropfen Olivenöl nachgeölt werden.

Da jeder Griff ein Unikat ist, kann er vom Foto farbliche, wie strukturelle Abweichungen aufweisen.

Das Messer wird in einer Stilvollen Kartonbox geliefert.

Technische Details:

Klinge: rostfreier Stahl, handgeschmiedet
Griff: Olivenholz, geölt
Gesamtlänge: 31 cm
Klingenlänge: 16,5 cm
Gewicht: 120 Gramm