

BROTMESSE, HANDGESCHMIEDET MIT GRIFF AUS OLIVENHOLZ

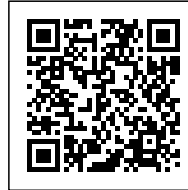
CHF 136.00 inkl. MwSt.

Coltelleria Saladini

Material: Handgeschmiedete Stahlklinge, Griff aus Olivenholz

Region: Toscana / Italien

Kategorie: Accessoires / Messer/Besteck



SKU: 240

Kategorien: [Accessoires](#), [Italien](#), [Messer / Besteck](#), [Saladini](#), [Toscana - Toscana](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Brotmesser der Coltelleria Saladini aus Scarperia gleitet mit seiner gezackten Klinge mühelos durch jedes Brot. Der Griff aus hochwertigem, geöltem Olivenholz mit seiner markanten Maserung und seinen dunklen Streifen macht das formschöne Messer zum Hingucker, der an keinem Messerblock fehlen sollte.

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.

Technische Daten:

Klinge: rostfreier Stahl, handgeschmiedet

Griff: Olivenholz, geölt

Gesamtlänge: 38 cm

Klingenlänge: 23.5 cm

Gewicht: 160 g