

KOCHMESSER, HANDGESCHMIEDET MIT GRIFF AUS OLIVENHOLZ

CHF 148.00 – CHF 169.00Preisspanne: CHF 148.00 bis CHF 169.00 inkl. MwSt.

Coltelleria Saladini

Material: Handgeschmiedete Stahlklinge, Griff aus Olivenholz
Region: Toskana / Italien
Kategorie: Accessoires / Messer/Besteck

SKU: 226
Kategorien: Accessoires, Italien, Messer / Besteck, Saladini, Toscana - Toskana

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Kochmesser ist das in der Küche am häufigsten verwendeten Messer. Es wird sowohl zum Schneiden von Fleisch, aber auch Gemüse verwendet und ist mit den Klingenlängen 20.5 cm und 25.5 cm erhältlich. Die starre, spitze Klinge mit verlängertem Bart ist sehr widerstandsfähig, aber zugleich auch präzise geschliffen. Die Klinge soll sich in keiner Weise biegen. So ist es möglich, von Anfang bis Ende Scheiben gleicher Dicke zu schneiden. Für den Griff dieser handgefertigten Messer verarbeitet die Coltelleria Saladini ausschliesslich handverlesenen, heimischen Olivenholzes mit kräftiger Maserung und dunklen Streifen.

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:

Kleines Küchenmesser:
Klinge: rostfreier Stahl, handgeschmiedet
Griff: Olivenholz, geölt
Gesamtlänge: 34,5 cm
Klingenlänge: 20,5 cm
Gewicht: 155 Gramm

Grosses Küchenmesser:
Klinge: rostfreier Stahl, handgeschmiedet
Griff: Olivenholz, geölt
Gesamtlänge: 39,5 cm
Klingenlänge: 20,5 cm
Gewicht: 220 Gramm