

STEAKMESSER, HANDGESCHMIEDET MIT GRIFF AUS OLIVENHOLZ

CHF 65.00 – CHF 370.00Preisspanne: CHF 65.00 bis CHF 370.00 inkl. MwSt.

Coltelleria Saladini

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

SKU: 245
Kategorien: Accessoires, Italien, Messer / Besteck, Saladini, Toscana - Toskana

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das formschöne Steakmesserset der Coltelleria Saladini aus Scarperia zieht jeden Betrachter augenblicklich in seinen Bann. Mit der ausgefallenen, handgeschmiedeten Klingenform und dem von Messer zu Messer individuell gemaserten Griff aus geöltem Olivenholz sind sie auf jedem Tisch ein Hingucker. Die Steakmesser liegen leicht in der Hand und gleiten mit ihrer extrem scharfen Klinge mühelos durch jedes Steak.

Die Messer dürfen 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: 23 cm
Klingenlänge: 10 cm
Gewicht: 60 g