

STEAKMESSER RUSTICO, HANDGESCHMIEDET MIT GRIFF AUS OLIVENHOLZ

CHF 88.00 – CHF 506.00Preisspanne: CHF 88.00 bis CHF 506.00 inkl. MwSt.

Coltelleria Saladini

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

SKU: 225
Kategorien: Accessoires, Italien, Messer / Besteck, Saladini, Toscana - Toskana

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Rustico-Steakmesser der **Coltelleria Saladini** aus **Scarperia** ist eng mit der toskanischen Tradition verknüpft, gefertigt im Stile bäuerlicher Kunst und dem Vorbild ländlicher Haushalte. Haushalten mit grossen, massiven Holztischen und einem schönen Bistecca alla Fiorentina, repräsentiert das Rustico von Saladini die Essenz des Steakmessers, das perfekte Messer für dieses köstliche T-Bone-Steak.

Das "Rustico" ist ein Messer mit ungewöhnlichen Massen, deutlich größer als die üblichen Steakmesser, 27 cm Perfektion und Einzigartigkeit. Die große, spitze und glatt geschnittene Klinge ist handgeschmiedet. Mit einer Klingenform, die sich zum Ende hin nach unten krümmt, damit das Fleisch bis zur Spitze optimal geschnitten werden kann.
Der Griff aus geöltem Olivenholz ist größer und stärker als bei üblichen Steakmessern. Er ist massiv und wird ohne den Einsatz von Nieten verarbeitet. Er hat die typische abgerundete Form aller Saladini Küchenmesser und liegt perfekt in der Hand.

Das SALADINI "Rustico" - Steakmesser ist die perfekte Symbiose aus hochwertiger Schneidetechnik und toskanischer, bäuerlicher Tradition.

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.

Das Messer wird in einer Stilvollen Kartonbox geliefert.

Technische Details:

Klinge: rostfreier Stahl, handgeschmiedet
Griff: Olivenholz, geölt
Gesamtlänge: 27 cm
Klingenlänge: 13 cm
Gewicht: 110 Gramm