

WIEGEMESSER, HANDGESCHMIEDET MIT GRIFF AUS OLIVENHOLZ

CHF 158.00 **inkl. MwSt.**

Coltelleria Saladini

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

SKU: 223
Kategorien: Accessoires, Italien, Messer / Besteck, Saladini, Toscana - Toskana

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Wiegemesser (Sellaio) ist ein traditionelles Messer der Sattler. Früher wurde es benutzt, um Leder für Sättel zu schneiden. Heute findet dieses Wiegemesser in der Küche wieder Verwendung. Die sichelförmige Klinge erleichtert das Verarbeiten von härteren Lebensmitteln wie z.B. Schokolade und Nüsse, aber auch Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin und Koriander lassen sich mit diesem Messer rasch und effizient zerkleinern. Mit der wiegenden Schneidetechnik arbeitet man auch ohne grossen Kraftaufwand.

Die handgeschmiedete Edelstahlklinge wird mit einem Griff aus geöltem Olivenholz vereint. Für den Griff verarbeitet die Coltelleria Saladini ausschliesslich handverlesenes, heimisches Olivenholz mit kräftiger Maserung und dunklen Streifen.

Dieses edle, handgefertigte und formschöne Wiegemesser mit seinem zugehörigen Ständer ist einer der gefragtesten Artikel aus dem Sortiment von Saladini.

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: 19 cm
Gewicht: 314 Gramm