



Böker Tomatenmesser Core Professional

Art.-Nr.: 130845

64,95 €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Böker Tomatenmesser Core Professional. Die Messerserie Core Professional von Böker zeichnet sich durch eine leistungsfähige, stabile Klinge aus, die ein feines Schnittbild erzeugt. Der massive Klinsenrohling wurde aufwändig in Solinger Handarbeit geschmiedet und auf 58 HRC gehärtet. Er ist aus der für hochwertige Küchenmesser exzellent geeigneten Chrom-Molybdän-Vanadium-Legierung (X50CrMoV15). Der auf Hochglanz polierte Handabzug sorgt für eine längere Standzeit der Klinge und ein noch feineres Schnittbild. Der geschmiedete Kropf bietet jederzeit einen sicheren Griff und schützt bei einem Abrutschen vor möglichen Verletzungen. Als besonderes Design-Feature ist der Klinsenrücken bei allen Messern dieser Serie sanft abgerundet. So liegt das Messer in jeder Griffposition angenehm in der Hand und verhindert auch bei stärkerem Druck auf den Klinsenrücken im Wiegeschnitt ein unangenehmes Druckgefühl in der Hand. Die praktischen und perfekt proportionierten Griffe aus Kunststoff vervollständigen das stimmige Gesamtbild. So sind die Messer im höchsten Maße feuchtigkeitsresistent und können auch in der professionellen Gastronomie bedenkenlos eingesetzt werden. Denn gerade in der Küche hat die Hygiene jederzeit höchste Ansprüche zu erfüllen.

Passend dazu



Continenta Messerblock aus Akazienholz, unbestückt

ab 39,95 €*
★★★★★ (9)



Böker Messerblock Olive, unbestückt

153,95 €*
* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten



KochForm Schleifservice für Messer

ab 10,90 €*
* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten