



Dick Haushalts-Wetzstahl Grober Zug

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 7811120

21,90 €

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

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Dick Haushalts-Wetzstahl Grober Zug. Der Grobe Zug ermöglicht einen besonders hohen Abtrag, so dass Kerben in der Klinge einfach ausgebessert werden können. Gute Qualitätswerkzeuge brauchen Pflege und müssen regelmäßig nachgeschärft werden. Durch Abnutzung am Schneidgut oder an der Schneidunterlage verliert auch das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Ein guter Wetzstahl darf deshalb in keiner Küche fehlen, denn nur mit scharfen Messern macht Kochen Spaß. Unser Tipp: Machen Sie es wie die Profis. Richten Sie die Schneide Ihrer Messer durch häufiges, kurzes Wetzen, vor oder nach jeder Benutzung, wieder auf. Warten Sie damit nicht bis Sie das Gefühl haben, dass die Schneidleistung geringer wird. Die richtige Handhabung des Wetzstahls: Um das Messer zu schärfen, ziehen Sie die Klinge mehrmals abwechselnd von links und rechts über die ganze Länge des Wetzstahls. Wichtig: gleichmäßige Anzahl auf beiden Seiten. Klinge am Wetzstahl im Winkel von 15-20 Grad führen.

Eigenschaften:

Ihres Dick Haushalts-Wetzstahls Grober Zug: Grob Zug 20 cm Form des Zuges: rund Griff: Kunststoff Ausgeglichenere Verjüngung zur Spitze Sicherheit durch hochwertigen Fingerschutz Ergonomisch geformte Griffe

Passend dazu



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade

ab 54,95 €*

★★★★★ (46)



Silit Schneidebrett in anthrazit/grau

ab 19,95 €*

★★★★★ (27)



Boos Blocks Schneidebrett Gourmet BBQ aus Ahorn mit Saftrille

99,90 €*

★★★★★ (5)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten