



## Eichenlaub Käsemesser aus Honduras, poliert

Art.-Nr.: 024522000

103,- €

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

**Im Moment leider nicht lieferbar.**

### Beschreibung:

Eichenlaub Käsemesser Honduras, poliert. Eichenlaub Besteck wird aus einem Stück rostfreien Chrom-Vanadium Schmiedestahl geschmiedet, von Hand geschliffen, angepasst und mit feinem Finish versehen. Das Honduras-Holz für die Griffe des Eichenlaub-Bestecks kommt aus den Wäldern Zentralamerikas. Es ist ein sehr hartes Holz und dadurch äußerst haltbar und langlebig. Die helle bis fast schwarz durchzogenes braune Maserung, ist eine natürliche Besonderheit dieses Holzes und verleiht ihm einen lebendigen Ausdruck. Das historische Eichenlaub Backenbesteck existiert bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts und besticht nach wie vor durch sein zeitloses Design und die eigenwillige Form. Das klare Design der Backen-Bestecke - stahlumrahmte Griffschalen mit zwei kleinen Nieten - wurde 1910 von August Merten, dem Gründer der Marke Eichenlaub, erstmalig zur Serie gebracht.

### Passend dazu



Zassenhaus Käseschneider aus Gummibaum

18,95 €\*  
  
★★★★★ (36)



Boska Käsehobel Milano

16,95 €\*  
  
★★★★★ (5)



Boska Käsehobel Monaco+

18,95 €\*  
  
★★★★★ (9)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten