



Felix Zepter Kochmesser First Class Wood mit Fingerschutz, 21 cm

Art.-Nr.: 831221

139,90 €

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

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 149,90 €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Felix Zepter Kochmesser First Class Wood mit Fingerschutz, 21 cm. Mit hochwertigem Griff aus Olivenholz. Die Messer der Serie First Class Wood von Felix Zepter versprühen mediterranen, aber dennoch klassischen Charme. Die Klingen der Messer sind aus einem einzigen Stück Stahl im Gesenk geschmiedet und nach modernster Technologie vakuum- und eisgehärtet. Nur so entsteht ein homogenes Materialgefüge, das Korrosionsbeständigkeit, gleichmäßige Härte und fantastische, anhaltende Schärfe garantiert. Für die Griffe werden ausschließlich bis zu 1.000-jährige Olivenhölzer aus Andalusien verarbeitet, die aus limitierter Abholzung und Aufforstung unter staatlicher Aufsicht gewonnen werden. Die Struktur des Olivenholzes ist dicht, ebenmäßig und zudem fein. Ein Holz, das durch antiseptischen

Eigenschaften:

und enorme Lebensdauer überzeugt. Folgende Hinweise sind beim Gebrauch und bei der Pflege der geschmiedeten First Class Wood Messer zu beachten: Messer mit Holzheften sind grundsätzlich nicht für die Reinigung in Spülmaschinen geeignet. Die Messer nur im Spülbecken von Hand reinigen und keiner längeren Wassereinwirkung oder starken Hitze aussetzen. Zusätzlicher Schutz für die Klinge kann z.B. durch die Pflege mit Kamelienöl hergestellt werden. Messer ausschließlich für Schneidgut verwenden, für das es von erfahrenen Spezialisten entwickelt wurde. Dazu gehört auf keinen Fall der Einsatz als Schraubendreher oder Dosenöffner. Das beschädigt die Klinge! Nach mehrmaligem Gebrauch einen Wetzstahl gebrauchen, um die Schärfe der handgeschärften Schneide dauerhaft zu erhalten. Messer niemals ungeschützt in einer Schublade – womöglich noch zwischen anderem Küchenwerkzeug – lagern. Zur Aufbewahrung wird ein Messerblock oder eine Magnetleiste empfohlen. Die Griffe nach längerem Gebrauch mit Öl – z.B. Leinsamenöl – polieren. Holz ist ein Stück Natur und bedarf einer besonderen Pflege. Die klare Struktur, die intensive Farbe und die Ausdruckskraft können so beibehalten werden.

Eigenschaften:

des Felix Zepter Kochmessers First Class Wood: Material: Klinge aus X50 CrMoV15 Klingenstahl, Griff aus Olivenholz
Klingenlänge: 21 cm geschmiedete, vakuum- und eisgehärtete Klinge dank des Materialgefüges korrosionsbeständig, gleichmäßig hart, anhaltend scharf zeitloses Design Reinigung per Hand

Passend dazu



KochForm Schleifservice für Messer

ab 10,90 €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten