



Felix Zepter Schälmesser First Class, 7 cm

Art.-Nr.: 811307

64,90 €

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

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 67,90 €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Felix Zepter Schälmesser First Class, 7 cm. Dieser Klassiker ist zuverlässig und überzeugt durch sein elegantes Design. Die Messer aus der Serie First Class von Felix Zepter 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. Auch die Form verführt: Das Messer ist absolut geradlinig. Die Balance ist perfekt dank doppeltem Kropf. Somit versammelt die Serie First Class zuverlässige Messer, die mit schlichter Eleganz und zeitloser Schönheit aufwarten. Folgende Hinweise sind beim Gebrauch und bei der Pflege der geschmiedeten First Class Messer zu beachten: Geschmiedete Messer mit Kunststoffgriffen sind spülmaschinene geeignet, jedoch nicht spülmaschinenfest. Um Ablagerungen von aggressiven Waschsubstanzen auf der Klinge und Beschädigungen der Klinge durch falsche Lagerungen im Geschirrspüler zu vermeiden, empfiehlt sich die Pflege von Hand. Nach dem Gebrauch einfach kurz unter heißem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen. So ist ein gebrauchsfähiges und langlebiges Messer jederzeit griffbereit. 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 traditionellen, einzigartigen Messer von Felix Zepter zählen zu den besten weltweit. Sie vereinen Wissen, Handwerk und mittlerweile jahrhundertelange Erfahrung. Aufgrund ihres hochwertigen Materials, ihrer Funktionalität und ihres Designs werden die Profimesser auch die Zukunft bestimmen.

Eigenschaften:

des Felix Zepter Schälmessers First Class: Material Klinge: X50 CrMoV15 Klingenslänge: 7 cm geschmiedete, vakuum- und eisgehärtete Klinge dank des Materialgefüges korrosionsbeständig, gleichmäßig hart, anhaltend scharf zeitloses Design Reinigung per Hand empfohlen

Passend dazu



KochForm Schleifservice für Messer

ab 10,90 €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten