



Felix Zepter Zubereitungsmesser Resolute, 16 cm

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 171016

98,90 €

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

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 107,90 €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Felix Zepter Zubereitungsmesser Resolute, 16 cm. Das Kochwerkzeug mit rasiermesserscharfer Klinge. Sorgsame Materialauswahl und sorgfältige Herstellung ergeben die ausgezeichnete Produktqualität der Serie Resolute von Felix Zepter. Klingenstahl? Rasierklingenstahl ist schärfer und schneidet somit noch besser. Deswegen sind die Messer Resolute aus einem einzigartigen Rasierklingenstahl geschmiedet, der etwa 30 % mehr Kohlenstoff als Standard-Legierungen enthält. Messer der Serie Resolute schneiden also präziser und glatter als herkömmliche Kochmesser. In Kombination mit dem ergonomischen, rutschfesten Griff entsteht außerdem ein ästhetisches Messer, durch dessen Balance sich die Schneidkraft direkt auf das Schneidgut überträgt. Die Produktserie ist ausgezeichnet mit dem red dot design award 2009. Folgende Hinweise sind beim Gebrauch und bei der Pflege der geschmiedeten Resolute Messer zu beachten: Geschmiedete Messer mit Kunststoffgriffen sind spülmaschineneeignet, 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 Zubereitungsmessers Resolute: Material Klinge: geschmiedeter Rasierklingenstahl mit etwa 30 % mehr Kohlenstoff als Standard-Legierungen Klingenlänge: 16 cm präzises, glattes Schneiden durch eine Klingenfestigkeit von etwa 59-60 Rockwell ergonomischer, rutschfester Griff herausragende Ästhetik Reinigung per Hand empfohlen erhältlich auch im 2er-Set (170222 Z) mit dem Santokumesser Resolute (176007)

Passend dazu



KochForm Schleifservice für Messer

ab 10,90 €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten