



Güde Brotmesser Kappa

Art.-Nr.: 0430/21

109,- €

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

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Güde Brotmesser Kappa. Güde Messer aus der Serie Kappa: das ist eine aus einem Stück handgeschmiedete Klinge aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl und ein Messer aus Vollmetall mit einzigartiger Gewichtsverteilung und Balance. So schwer, wie das Messer aussieht, ist es auch. Der geschmiedete Stahl wird eisgehärtet und handgeschärft. Die Form der Messer ist die, die sich im Laufe vieler Jahrzehnte als die beste herausgestellt hat. Jedes der Güde Messer aus der Kappaserie ist optimal ausbalanciert, handpoliert und spülmaschinenfest. Die traditionelle Art der Herstellung in Verbindung mit einem innovativen, hochwertigen Design brachten der Güde Kappa-Serie den "reddot design award" ein. Pflege und Aufbewahrung Ihres Güde Messers: Reinigen Sie das Güde Messer direkt nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Güde Messer niemals ungereinigt liegen lassen - besonders nach dem Umgang mit säurehaltigen Nahrungsmitteln. Güde Messer niemals mit ätzenden oder scheuernden Mitteln reinigen. Güde Messer mit Holzgriff weder in der Spülmaschine reinigen, noch im Wasser liegen lassen. Güde Messer niemals lose in der Schublade lagern, sondern in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste. Niemals Schneidunterlagen aus Stein oder Keramik verwenden, da dies die Klingen Ihrer Güde Messer beschädigt und stumpf werden lässt.

Eigenschaften:

des Güde Brotmesser Kappa: Klingenlänge: 21 cm Klinge rostfrei aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl eisgehärtet und handgeschärft Ausführung in Vollmetall feinpoliert spülmaschinengeeignet Made in Solingen

Passend dazu



Edgware Messerschärfer Carbid-Ceramic Pull-Thru

19,95 €*
★★★★★ (4)



Schlimm Sabine: Vegane Brotaufstriche

4,99 €*
★★★★★ (2)



Continenta Brotschneidebrett aus Olivenholz

49,95 €*
★★★★★ (2)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten