



Güde Gabel Alpha

Art.-Nr.: 1013

65,- €

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

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Güde Gabel Alpha. Aus einem Stück handgeschmiedete Klinge aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Weiterverarbeitung in über 30 manuellen Arbeitsgängen. Das sind die Güde Messer aus der Serie Alpha. Der feinpolierte Griff besteht aus robustem und pflegeleichtem Hostaform und ist spülmaschinengeeignet. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft. Die Güde Messer der Alpha-Serie erfüllen die Anforderungen der Richtlinien an Messer für den Einsatz in der Gastronomie und bieten innerhalb der Güde-Serien die größte Modellvielfalt. 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 Gabel Alpha: Länge: 12 cm Klinge rostfrei aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl Griff aus Hostaform, schwarz feinpoliert spülmaschinengeeignet Made in Solingen

Passend dazu



Güde Steakmesser Alpha

65,- €*
★★★★★ (1)



Güde Tafellöffel Alpha

65,- €*
★★★★★ (1)



Güde Tafelmesser Alpha

66,- €*
★★★★★ (1)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten