



Güde Spickmesser Briccole di Venezia

Art.-Nr.: V764/10

99,- €

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

Lieferzeit: zwei Monate

Beschreibung:

Güde Spickmesser Briccole di Venezia. Güde Messer der Serie Briccole di Venezia werden aus bestem, rostfreiem Messerstahl in 50 Arbeitsgängen nach alter Solinger Tradition gefertigt. Die Edition BRICCOLE DI VENEZIA zeichnet sich durch das Griffholz aus original venezianischen Gondel-Pfählen (Briccole) aus. Diese Pfähle werden ca. alle 100 Jahre ausgetauscht. Einige davon fanden ihren Weg nach Solingen, wo sie bei Güde in dieser limitierten Sonder-Edition das unvergleichliche Flair der Lagunenmetropole in die Küche bringen. 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 Spickmesser Briccole di Venezia: Klingenlänge: 10 cm Klinge rostfrei aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl Griff aus venezianischen Gondel-Pfählen (Briccole), optimal ausbalanciert feinpoliert nicht spülmaschinengeeignet Made in Solingen

Passend dazu



KochForm Schleifservice für Messer

ab 10,90 €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten