



Wüsthof Kochmesser Gourmet

Art.-Nr.: 4562/14 cm

Klingenlänge

/14 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:40,90 €	Sie sparen 5% 2) 38,95 €
/18 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:51,90 €	Sie sparen 10% 2) 46,95 €
/20 cm	Versandfertig in 2 Wochen	UVP:54,90 €	Sie sparen 9% 2) 49,95 €
/23 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:59,90 €	Sie sparen 8% 2) 54,95 €
/26 cm	Versandfertig in 2 Wochen	UVP:61,90 €	Sie sparen 5% 2) 58,95 €

2) Ersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

ab 38,95 €

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

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Wüsthof Gourmet Kochmesser. Der Alleskönner in der Küche! Messer zum Wiegen und Hacken und Schneiden von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse. Die Messer der Wüsthof Gourmet-Serie werden aus einem Stück Edelstahl gefertigt. Dank des Griffs aus Spezialkunststoff liegt das Kochmesser angenehm in der Hand. Besonderheiten des Wüsthof Gourmet Kochmesser: aus einem einzigen Stück Stahl geschmiedet - mit Kropf und durchgehendem Erl Griff aus Spezialkunststoff Klingienstärke beträgt ca. 2,7 mm optimale Balance der Messer für ermüdungsfreies Arbeiten korrosionsbeständig und hygienisch

Passend dazu



Continenta Schneidebrett aus Olivenholz

ab 17,95 €*

★★★★★ (11)



Graef Messerschärfer CC 120

169,95 €*

★★★★★ (12)



Wüsthof Messerblock Buche schwarz für 9 Teile (unbestückt)

55,- €*

★★★★★ (5)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten