

KÄSEMESSERSET, HANDGESCHMIEDET MIT GRIFF AUS OLIVENHOLZ

CHF 345.00 inkl. MwSt.

Coltelleria Saladini

Material: Handgeschmiedete Stahlklinge, Griff aus Olivenholz,
Messerblock mit Olivenholz

Region: Toskana / Italien

Kategorie: Accessoires / Messer/Besteck



SKU: 186

Kategorien: [Accessoires](#), [Italien](#), [Messer / Besteck](#), [Saladini](#), [Toscana - Toskana](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieses besondere Käsemesserset besteht aus 5 Messern, die sich für sämtliche Käsesorten eignen.

Die hochwertigen Produkte aus der traditionellen Manufaktur Saladini werden mit grösster Sorgfalt hergestellt. Die Klingen werden aus rostfreiem Edelstahl handgeschmiedet. Die Griffe sind aus auserlesenem Olivenholz der Region gefertigt.

Jeder Käseliebhaber erfreut sich über die elegant geschwungenen Messer. Ob für den Weich-, Halbhart-, oder Hartkäse, in diesem edlen Käsemesserset finden sie für jeden Käse das richtige Messer.

Das Käsemesser Set wird in einem Messer-Block geliefert.

Jeder Griff ist ein Unikat und kann vom Foto farbliche, wie strukturelle Abweichungen aufweisen.

Reinigung: Nicht Spülmaschinen geeignet

Um Schäden beim Griff zu vermeiden, empfehlen wir das Produkt von Hand zu reinigen und danach gleich zu trocknen.

Technische Daten:

Klinge: rostfreier Stahl, Aisi 420C, geschmiedet

Griff: Olivenholz, geölt