

## Kochen ohne Knochen-Merch



## Küchenmesser

**Preis / Stück: 4.50 €**

inklusive 19% MwSt.

» zzgl. **Versandkosten** (eventuell ist eine **versandkostenfreie Lieferung** möglich).

**Lieferung in Deutschland in 4-5 Werktagen**

**Bestellmenge:**

➔ **bestellen**

Informationen zu **Versandkosten**,  
**Zahlungsarten** und **Rücksendungen**,  
**Umtausch**, **Erstattung**

**Ein klassisches Küchenmesser mit Griff aus poliertem Kirschholz** – sauscharf und perfekt für alle Schnippelarbeiten. Auf der Klinge ist das Karottenlogo eingätzt. Das Messer kennt man in Solingen seit mehr hundert Jahren als "Zöppkesmesser", es ist ein Allzweckmesser für alle Schneid- und Schälarbeiten in der Küche. Es ist extrem scharf, lässt sich leicht nachschärfen und eignet sich perfekt zum Schneiden von Zwiebeln, Tomaten etc., zum Schälen von Obst, es taugt für alles, was der Gemüsefresser gerne zubereitet. Wer so ein Messer hat, will kein anderes mehr – wir kennen nur begeisterte Reaktionen. Gefertigt wird das Messer natürlich in Solingen, nur ein paar Häuser weiter vom Ox-Hauptquartier.

Gesamtlänge 17 cm, Klinge 7 cm

## **Verwandte Links**

### **Shop**

- **Frühstücksbrettchen**
- **Geschenkkarton**
- **Hand- und Geschirrtuch**
- **Kochbuch-Buttons**
- **Kochen ohne Knochen - Das Ox-Kochbuch 5**
- **Kochen ohne Knochen-Logo-Tasche**
- **Küchenschürze**
- **Ox-Kochbuch-Paket L**
- **Ox-Kochbuch-Paket M**
- **Ox-Kochbuch-Paket S**
- **Ox-Kochbuch-Paketx4**
- **Pfannenwender**