

Kochen ohne Knochen-Merch



Buckelsmesser

Preis / Stück: 8.50 €

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**

Mit dem "Buckelsmesser" bieten wir ein weiteres Messer in einer traditionellen, sehr alten Solinger Form an, natürlich "Made in Solingen": Die Klinge hat eine ungewöhnliche, gerundete Form, daher auch der Name. Die 11,5 cm lange Klinge sitzt in einem zweifach genieteten Holzgriff, auf der Klinge ist unser Karottenlogo eingätzt. Das Messer, das in dieser Form unverändert schon über 120 Jahre in Solingen hergestellt wird, eignet sich einerseits zum Schneiden von Gemüse, andererseits macht es sich auch sehr gut auf dem Frühstückstisch, ist es doch perfekt zum bröselfreien Brötchenschneiden geeignet und durch die Rundung das ideale Werkzeug zum Stüllenschmieren. Wegen des Holzgriffs nicht für die Spülmaschine geeignet, aber das tut man guten Messern ja sowieso nicht an.
Gesamtlänge 21,5 cm, Klinge 11,5 cm