Victorinox
Swibo Ausbeinmesser halb-flex gelb 13cm

Artikelnr.: 292285

19,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Hersteller: Victorinox

Zustand: neu

Abgabe nur an Inhaber einer Erwerbsberechtigung.



Beschreibung:

Swibo Ausbeiner: Fleisch zerlegen mit dem ProfimesserDer Ausbeiner ist das Berufsmesser, das für das Bearbeiten von Fleisch zum Einsatz kommt. Es dient dem richtigen Schneiden und Bearbeiten von verschiedenen Fleischsorten. Dabei eignet dieses Messer besonders gut dafür, Haut oder Knochen von größeren Fleischstücken zu lösen. Aufgrund seiner Eigenschaften kommt der Ausbeiner meist in Profiküchen zum Einsatz, ist aber hin und wieder auch in Privathaushalten vertreten.Die Klinge der Swibo Ausbeiner läuft nach vorne spitz zusammen. Sie kann nach oben gebogen oder gerade sein. Hergestellt werden die Messer aus Edelstahl, der rostfrei ist. Der Griff der Ausbeiner ist gelb und rutschfest sowie ergonomisch geformt. Somit liegt das Messer beim Arbeiten gut in der Hand. Außerdem lässt es sich leicht reinigen.Victorinox ist seit Jahrzehnten das Werkzeug der Profis, wenn es um das Schneiden, Filetieren und Ausbeinen von Fleisch geht. Mit der Berufsmesserlinie SWIBO integrieren wir ein weiteres erfolgreiches Konzept ins Victorinox Sortiment. SWIBO ist seit Jahren zuverlässig, unverwechselbar und ein Schweizer Präzisionswerkzeug.In unserem Streben jedes Produkt zu optimieren, legen wir auch hier grossen Wert darauf, die Qualität kontinuierlich zu verbessern. Die SWIBO Linie besticht durch einzigartige Produktmerkmale und wurde mit und für Profis entwickelt.

Produktsicherheitsinformationen:

Hersteller: Victorinox Deutschland GmbH, Alfred-Nobel-Straße 5, 79761 Waldshut-Tiengen, GERMANY, E-Mail: info@victorinox.com, Web: www.victorinox.com

Anbieterinformationen

Georg Knappworst GmbH & Co. KG
Waffenfachgeschäft

Waller See 1
38179 Schwülper
Niedersachsen

Telefon:
05 31 / 45 18 2
Fax:
05 31 / 13 40 4
E-Mail:
info@knappworst.com
Webseite:
www.knappworst.com