Cold Steel Kochmesser, 10-Zoll-Klinge, Commercial Serie

Artikelnr.: CST-20VCBZ

inkl. MwSt., zzgl. 5,00 EUR Versand, ab 150 EUR versandkostenfrei (DE)

39,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Hersteller: Cold Steel

Zustand: neu

ab 18 Jahren frei erhältlich



Beschreibung:

Dieser Artikel hat Erwerbsvoraussetzungen. Weitere Informationen. Kochmesser, 10-Zoll-Klinge
Cold Steel® Commercial-Serie

Seit bereits Jahrzehnten nutzt Lynn C. Thompson seine knappe 'freie' Zeit, um die Welt zu bereisen und Produkte bei der Jagd und beim Angeln zu testen. Bei diesen Ausflügen in ferne Länder kümmert er sich nicht nur selbst um die Verarbeitung des Wildes, das er erlegt (und das anschließend an die örtlichen Gemeinden gespendet wird), sondern verbringt die wenige Zeit, die er dann noch erübrigen kann, auf der ständigen Suche nach neuen Ideen, aufschlussreichen Informationen oder fachlichen Tricks und Kniffen und trifft sich hierfür mit jedem vor Ort auffindbaren Metzger, Fischer, Jäger oder Koch.

Cold Steels® Commercial-Kollektion bildet den krönenden Abschluss dieser jahrelangen Ansammlung von Wissen und Erkenntnissen. Diese von Lynn entwickelte Serie bietet eine Riesenauswahl an vielseitig einsetzbaren Klingen für gewerbliche Nutzer und Profis. Ob Schlachthof, Metzgerei, Großküche, Restaurant, Jäger oder Fischer - jeder wird hier das passende Messer finden können!

Jedes Modell der Serie ist aus 4116er Stahl gefertigt, rasiermesserscharf geschliffen, und lässt sich auf der Arbeit oder im Gelände problemlos nachschärfen. Alle Griffe bestehen aus einem steifen, beständigen Zy-Ex™-Kern und einer weicheren, lebensmittelechten Kray-Ex™-Außenschicht, die auch bei stundenlangem Gebrauch für bequemen, rutschfesten Halt sorgt.

Rostfreier Messerstahl 4116
Der 4116er Stahl ist ein feinkörniger, rostfreier Messerstahl. Er wird oft für pharmazeutische Geräte und für hochqualitative Küchenmesser verwendet. Sein ausgewogenes Kohlenstoff-Chrom-Verhältnis sorgt sowohl für erstklassigen Rostschutz und große Stärke. Es sind sehr feine, extrem scharfe Schneiden schleifbar. Eine exzellente Wahl für Outdoor- /Jagdmesser und Küchenmesser und -utensilien.

Details:
- Kochmesser, 10-Zoll-Klinge
- Klingenmaterial: Edelstahl 4116
- Gesamtlänge: ca. 38,7 cm
- Klingenlänge: ca. 25,4 cm (10 Zoll)
- Klingenstärke: ca. 2,75 mm
- Griff: ca. 13,3 cm lang, Zy-Ex™ (Kern) & Kray-Ex™ (Außenschicht)
- Gewicht: ca. 207 g
- Cold Steel® Artikelnummer: 20VCBZ

Anbieterinformationen

X-HUNTER

Satower Weg 9a
24357 Fleckeby
Schleswig-Holstein

Telefon:
04354 2430 257
Fax:
043542430258
Mobil:
0178 5092 987
E-Mail:
kontakt@x-hunter.de
Webseite:
www.x-hunter.de

Sonstiges:

Hier können Sie den Artikel direkt über unseren Onlineshop kaufen:
https://x-hunter.de/cold-steel-kochmesser-10-zoll-klinge-commercial-serie/328

Produktsicherheitsinformationen:

Hersteller: GSM Outdoors, LLC, 5250 Frye Road, TX 75061 Irving, Vereinigte Staaten, info@gsmorg.com, +1 877-269-8490
Verantwortlicher Wirtschaftsakteur gemäß EU-Verordnung:
Battle-Merchant Wacken GmbH & Co. KG
Gehrn 4
25596 Wacken
Deutschland
Tel.: +4948279983900
E-Mail: info@battlemerchant.com
Sicherheits- und Warnhinweise
Dieses Produkt darf ausschließlich bestimmungsgemäß und unter Beachtung aller gesetzlichen Vorschriften, der Herstellerangaben sowie der beiliegenden Bedienungs-, Sicherheits- und Warnhinweise verwendet werden. Unsachgemäße Verwendung, falsche Lagerung, fehlerhafte Montage oder unbefugte Weitergabe können zu schweren Verletzungen, Sachschäden oder straf- bzw. ordnungsrechtlichen Folgen führen. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung des Herstellers und bewahren Sie sie auf.
Das Produkt ist kein Spielzeug und darf nicht in die Hände von Kindern oder unbefugten Personen gelangen.