Fudo Migoto Gyuto Hocho Küchenmesser Damast VG10

Artikelnr.: 82164

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

151,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten



Hersteller: Fudo

Zustand: neu

Frei erhältliche Waffe

Beschreibung:

Spitzenqualität für Profi- und Hobbyköche mit 67 Lagen rostfreiem Damaststahl. Seit über 1000 Jahren werden in Fernost hochwertige Klingen geschmiedet. Noch heute setzen die Meister diese alte Tradition der Klingenfertigung fort. Mit 67 Lagen gehört diese Serie zu den Spitzenerzeugnissen am Markt. Als Griffmaterial wird der Hygienisch umbedenkliche und äußerst robuste G10 verwendet. Der Kern der Klinge besteht aus VG 10 Stahl mit einer Rockwellhärte von ca. 60 Grad. Auf beiden Seiten sind jeweils 33 stabilisierende Lagen Damaststahl aufgeschmiedet. Die Damastklinge bietet höchste Schneidleistung bei größtmöglicher Flexibilität.

Das große Küchenmesser, vergleichbar mit dem europäischen Chefmesser.

Klingenstahl: Damast VG10 rostfrei
Griffmaterial: G10
Klingenlänge: 230 mm
Gesamtlänge: 370 mm
Gewicht: 370 g

Sonstiges:

Hier können Sie den Artikel direkt über unseren Onlineshop kaufen:
https://x-hunter.de/fudo-migoto-gyuto-hocho-kuechenmesser-damast-vg10/1807

Produktsicherheitsinformationen:

Verantwortlicher Wirtschaftsakteur gemäß EU-Verordnung:
Haller Stahlwarenhaus GmbH
Am Gartennest 1
74544 Michelbach/Bilz
Deutschland
Tel.: 0791/47003
E-Mail: info@haller-stahlwaren.de
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. Bewahren Sie das Produkt stets sicher, trocken, verschlossen und für Unbefugte unzugänglich auf. Verwenden Sie das Produkt nur, wenn Sie mit der sicheren Handhabung vertraut sind und die rechtlichen Voraussetzungen für Erwerb, Besitz und Nutzung erfüllen.
Bei Messern, Klingen, Werkzeugen, scharfen oder spitzen Gegenständen besteht Schnitt-, Stich- und Verletzungsgefahr. Fassen Sie scharfe Kanten oder Spitzen nicht ungeschützt an und verwenden Sie geeignete Schutzhüllen, Sicherungen oder Verpackungen.
Bei Schusswaffen, wesentlichen Waffenteilen, Zubehör und Munition gelten zusätzlich die besonderen Vorschriften des Waffenrechts, Beschussrechts, Sprengstoffrechts sowie sonstiger einschlägiger Regelungen. Schusswaffen sind stets so zu behandeln, als seien sie geladen. Richten Sie Waffen niemals auf Menschen, auf Tiere nur im Rahmen der rechtmäßigen Jagd. Munition ist getrennt, sicher und unzugänglich für Unbefugte aufzubewahren.
Bei Produkten mit Batterien oder Akkus: Nicht kurzschließen, nicht erhitzen oder öffnen, nur mit geeigneten Ladegeräten laden und beschädigte Batterien oder Akkus nicht weiter verwenden. Bei Produkten mit Laser oder starker Lichtquelle: Niemals in den Strahl blicken und den Strahl nicht auf Personen oder Fahrzeuge richten. Prüfen Sie das Produkt vor jeder Verwendung auf Beschädigungen, Verschleiß, festen Sitz und ordnungsgemäßen Zustand. Verwenden Sie beschädigte, veränderte oder nicht eindeutig sichere Produkte nicht weiter. Änderungen, Umbauten oder Reparaturen dürfen nur im rechtlich zulässigen Rahmen und, soweit erforderlich, durch fachkundige Personen erfolgen.
Beachten Sie stets die für Ihr Land und Ihren Verwendungszweck geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Der Erwerb, Besitz, Transport und die Verwendung bestimmter Produkte können erlaubnispflichtig, altersbeschränkt oder verboten sein.

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