

Victorinox Swibo Abhäutemesser 15cm

Artikelnr.: 287682

27,50 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Kaliber: Blankwaffen (Messer u.ä.) - Messer & Taschenmesser

Kategorie: gelb

Zustand: neu

Beschreibung:

SWIBO Abhäutemesser

Es handelt sich bei diesem Swibo Abhäutemesser um ein Berufsmesser. In erster Linie wird es dafür verwendet, um die Haut der Tiere fachgerecht und professionell zu entfernen. Das Abhäutemesser wird verwendet, um Haut vom Fleisch zu lösen, ohne dass eines von beidem beschädigt wird. Dabei ist es wichtig, dass man mit Sorgfalt und Präzision arbeitet. Zum Einsatz kommt das Abhäutemesser vor allem bei Metzgern, aber auch bei Profiköchern, die die Tiere selbst zerlegen.

Damit es möglichst vielseitig eingesetzt werden kann, ist das Abhäutemesser sehr stabil und ebenso widerstandsfähig. Die Klinge ist sehr scharf, sodass das Arbeiten damit ohne großen Kraftaufwand erfolgen kann. Die Schneide vom Abhäutemesser ist verlängert und neigt sich dabei nach außen. Der Griff des Messers ist aus Polyamid, das gelb gefärbt, ergonomisch geformt und rutschfest ist.

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.

Sonstiges:

SWIBO Abhäutemesser

Es handelt sich bei diesem Swibo Abhäutemesser um ein Berufsmesser. In erster Linie wird es dafür verwendet, um die Haut der Tiere fachgerecht und professionell zu entfernen. Das Abhäutemesser wird verwendet, um Haut vom Fleisch zu lösen, ohne dass eines von beidem beschädigt wird. Dabei ist es wichtig, dass man mit Sorgfalt und Präzision arbeitet. Zum Einsatz kommt das Abhäutemesser vor allem bei Metzgern, aber auch bei Profiköchern, die die Tiere selbst zerlegen.

Damit es möglichst vielseitig eingesetzt werden kann, ist das Abhäutemesser sehr stabil und ebenso widerstandsfähig. Die Klinge ist sehr scharf, sodass das Arbeiten damit ohne großen Kraftaufwand erfolgen kann. Die Schneide vom Abhäutemesser ist verlängert und neigt sich dabei nach außen. Der Griff des Messers ist aus Polyamid, das gelb gefärbt, ergonomisch geformt und rutschfest ist.

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



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