

Victorinox Swibo Schlachtmesser normaler

Artikelnr.: 281367

31,50 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

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

Kategorie: Schliff gelb 17cm

Zustand: neu

Beschreibung:

SWIBO Schlachtmesser

Swibo Schlachtmesser sind Berufsmesser, die vor allem in Fleischereien, Metzgereien und Zerlegebetrieben zum Einsatz kommen. Das Schlachtmesser wird für das Zerlegen des Fleisches und der Fleischstücke verwendet. Zwar ist es in erster Linie die Arbeiten von Metzgern und Köchen gedacht, doch auch Fischer verwenden diese häufig beim Angeln.

Die Festigkeit und die Härte der Klinge zeichnen die Schlachtmesser der Serie Swibo aus. Die Klinge ist bei diesem Messer gebogen und breiter als andere Messer dieser Kategorie. Des Weiteren sind die Klingen aus Edelstahl, der rostfrei ist. Der Griff ist ergonomisch geformt und rutschfest. Damit ist ein sicheres Arbeiten gut möglich. Der Griff ist aus Polyamid und besitzt die Farbe Gelb. Die Materialien lassen sich sehr gut hygienisch 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.

Sonstiges:

SWIBO Schlachtmesser

Swibo Schlachtmesser sind Berufsmesser, die vor allem in Fleischereien, Metzgereien und Zerlegebetrieben zum Einsatz kommen. Das Schlachtmesser wird für das Zerlegen des Fleisches und der Fleischstücke verwendet. Zwar ist es in erster Linie die Arbeiten von Metzgern und Köchen gedacht, doch auch Fischer verwenden diese häufig beim Angeln. Die Festigkeit und die Härte der Klinge zeichnen die Schlachtmesser der Serie Swibo aus. Die Klinge ist bei diesem Messer gebogen und breiter als andere Messer dieser Kategorie. Des Weiteren sind die Klingen aus Edelstahl, der rostfrei ist. Der Griff ist ergonomisch geformt und rutschfest. Damit ist ein sicheres Arbeiten gut möglich. Der Griff ist aus Polyamid und besitzt die Farbe Gelb. Die Materialien lassen sich sehr gut hygienisch 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.



Anbieterinformationen

Georg Knappworst GmbH & Co. KG

Waffenfachgeschäft

Fallersleber Straße 12/13
38100 Braunschweig
Niedersachsen

Telefon:

05 31 / 45 18 2

Fax:

05 31 / 13 40 4

E-Mail:

info@knappworst.com

Webseite:

www.knappworst.com