

PRODUKTINFORMATION

Julienne Schäler Striscia Artikel-Nr. 13660

- extrem scharfes japanisches Spezialmesser: 57 Rockwell
- mit genialem Schneidgutabstreifer und beidseitigem Ausstecher
- ergonomischer Griff aus ABS
- für Rechts- und Linkshänder
- Edelstahl 18/10
- spülmaschinenfest
- EAN 40 06664 13660 0



Japan Schäler mit Halter aus Edelstahl 18/10 schneiden und schälen in einem Stück. Die scharfen Spezialklingen aus japanischem Klingenstahl kennen kein Pardon und liegen dabei völlig sicher und anschmiegsam in der Hand. Die Güte japanischer Klingen kombiniert mit der Qualität eines deutschen Markenproduktes - das macht die extrem scharfen Japan Schäler aus. Hinzu kommt die einzigartige Griff-Ergonomie, die das Arbeiten so angenehm macht.

Der Julienne Schäler „Striscia“: für Möhren, Gurken, Rettich, zum effektiven Streifen schneiden.

