

Tortenmesser mit Welle und Schneide

MESSER

EAN: 4026053043845

Art.-Nr.: 4384

Eigenschaften

Serie: PROFI

Größe (Einheit): Stück

Gesamt (cm)	28,5 cm
Klingenlänge (cm)	17,0 cm
Grifflänge (cm)	11,5 cm
Klingenbreite (mm)	4,7 cm
Fassungsvermögen (Liter)	-

Gewicht: 85 g

Farbe: Griff schwarz, blau, gelb oder rot

Material: Klinge Edelstahl rostfrei, Griff Kunststoff

Klingenschliff: Welle und Schneide

Verpackungseinheit (VE): 6 Stück in Klingenschutz + gebündelt

VE-Maße: 35,0 x 4,0 x 5,5 cm

VE-Gewicht: 0,490 kg

Beschreibung

Tortenmesser PROFI mit von Hand vernietetem Kunststoffgriff in schwarz, blau, gelb oder rot. Klinge aus rostfreiem Edelstahl, beidseitig geschliffen mit glatter Schneide und Wellenschliff, 17 cm lang. Logo „Emil Schmidt“ als Ätzung auf der Klinge. Einzeln in Klingenschutz verpackt.

Spülmaschinengeeignet.

Verwendungszweck: Durch die Klingenform kann die Torte geschnitten und die Tortenstücke danach gehoben und verteilt werden. Die glatte Schneide eignet sich vor allem für Sahnetorten oder Käsekuchen, die grobe Welle auf der anderen Klingenseite für feste Kuchen wie zum Beispiel für Streuselkuchen.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts, sowie anzuwendender EU-Verordnungen (s. Konformitätserklärung).

Dieser Artikel wird hergestellt in Solingen, Bundesrepublik Deutschland.

Weiterführende Links

-

HERSTELLER / ANSCHRIFT

EMIL SCHMIDT GMBH

KATTERNBURGER STR. 139, 42655 SOLINGEN, DEUTSCHLAND • TEL.: 0212 / 813872, FAX: 0212 / 813875

E-MAIL: POST@EMIL-SCHMIDT.DE • INTERNET: WWW.EMIL-SCHMIDT.DE