



7.95



## Brotmesser Prima Vista

Landi

Schneidet präzise, mit Wellenschliff, ergonomischem Griff und schnitthaligem Stahl. Masse: 369 x 40 x 24 mm. Masse Klinge: 225 x 40 x 2,2 mm.

Artikelnummer 101035

### Produktmerkmale

Das Prima Vista Brotmesser kombiniert präzises Schneiden dank hochwertigem Wellenschliff mit einem komfortablen Griff, der angenehm in der Hand liegt. Die Klinge, mit einer Dicke von 2,2 mm, besteht aus korrosionsbeständigem, sehr schnitthaligem Stahl und misst 138 x 31 x 24 mm. Das Messer trennt sowohl knusprige Krusten als auch weiche Brotinnenseiten mit müheloser Präzision. Der Griff, bestehend aus Chromstahl, Gummi und Kunststoff, ist ergonomisch geformt und sorgt für eine angenehme Handhabung. Die Gesamtlänge beträgt 369 x 40 x 24 mm und es wiegt 160 g.

### Materialeigenschaften Klinge (5Cr15MOV-Stahl):

Dank seines hohen Chromanteils bietet dieser Stahl eine gute Resistenz gegen Rost und andere Formen von Korrosion. Er ist speziell für seine Fähigkeit bekannt, eine scharfe Klinge lange Zeit zu halten, was ihn ideal für Messer macht.

### Materialeigenschaften Griff:

SS430 (Edelstahl 430): Ein ferritischer Edelstahl mit hohem Chromanteil, der korrosionsbeständig, langlebig und leicht zu reinigen ist. Es ist magnetisch, was es von austenitischen Edelstählen wie 304 unterscheidet.

TPR (Thermoplastischer Gummi): Ein flexibles, gummiartiges Material, das sich angenehm anfühlt und eine rutschfeste Oberfläche bietet. Es ist langlebig, elastisch und oft beständig gegen Abrieb, Chemikalien und UV-Strahlung.

PP (Polypropylen): Ein leichter, harter und chemikalienresistenter Kunststoff. Hitzebeständig und weitgehend unempfindlich gegen Feuchtigkeit und die meisten Lösungsmittel.

### Pflegetipps für Ihr Brotmesser:

- Reinigen Sie das Brotmesser nach dem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um die Schärfe der Klinge zu bewahren.
- Vermeiden Sie die Spülmaschine, um die Klinge und den Wellenschliff nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Nutzen Sie weiche Schwämme und vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen, um die Schärfe zu schonen.

So bleibt Ihr Brotmesser dauerhaft scharf und einsatzbereit.

### Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild