EISENMANN

#02 | EISENMANN Damast-Kochmesser mit schwarzem Micarta-Griff



SCHARF. PRÄZISE. CHARAKTERSTARK.

Die markante Klinge aus rund 80 Lagen Damaststahl trifft auf einen widerstandsfähigen schwarzen Micarta-Griff. Seine ausgewogene Form ermöglicht ein sicheres Handling und präzises Arbeiten in der Küche.

DER LETZTE SCHLIFF ENTSCHEIDET.

Jedes EISENMANN Damastmesser wird von einem österreichischen Messerschmied fachgerecht überarbeitet und mit einem professionellen Feinschliff veredelt. So entsteht eine präzise ausgearbeitete, besonders scharfe Schneide – für saubere, kontrollierte Schnitte.

ÖSTERREICH. SPÜRBAR BEI JEDEM SCHNITT.

Klinge: Damaststahl, ca. 80 Lagen
Oberfläche: charakteristische, rustikale Schmiedeoberfläche
Griff: Micarta, schwarz
Gesamtlänge: ca. 310 mm
Klingenlänge: ca. 185 mm
Klingenstärke: ca. 3 mm
Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

Jede Damastzeichnung ist individuell. Farbe und Struktur können daher von den Abbildungen abweichen.