EISENMANN

#03 | EISENMANN Damast-Kochmesser mit braunem Holzgriff



NATÜRLICH. SCHARF. EISENMANN.

Dieses Kochmesser verbindet eine markante Klinge aus rund 80 Lagen Damaststahl mit der warmen Ausstrahlung eines braunen Holzgriffs. Die natürliche Maserung und die rustikale Schmiedeoberfläche verleihen jedem Messer seinen eigenen Charakter.

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: Holz, braun
Gesamtlänge: ca. 325 mm
Klingenlänge: ca. 190 mm
Klingenstärke: ca. 3 mm
Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

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