EISENMANN

#07 | EISENMANN 5-teiliges Damastmesser-Kochset mit brauner Lederrolle



FÜNF KLINGEN. EIN CHARAKTER.

Dieses fünfteilige Kochmesser-Set verbindet unterschiedliche Klingenformen aus rund 80 Lagen Damaststahl mit warm gemaserten Holzgriffen. Vom großen Kochmesser bis zum kompakten Messer bietet das Set die passende Klinge für unterschiedliche Arbeiten in der Küche.

Die braune Lederrolle greift den natürlichen Charakter der Holzgriffe auf, schützt die Messer und ermöglicht eine kompakte, stilvolle Aufbewahrung.

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.

Klingen: Damaststahl, ca. 80 Lagen
Oberfläche: charakteristische, rustikale Schmiedeoberfläche
Griffe: Holz, braun
Gesamtlängen: ca. 330 | 300 | 290 | 250 | 190 mm
Klingenlängen: ca. 200 | 180 | 160 | 130 | 90 mm
Klingenstärke: jeweils ca. 3 mm
Aufbewahrung: braune Lederrolle
Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

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