



GRAEF Santokumesser mit 13 cm Klinge

KN5052

3 gute Gründe:

- Echte Solinger Klingenqualität mit langer Schnitthaltigkeit
- Robuste Edelstahlklingen - handgeschliffen & blaugepließt - für höchste Schärfe und Korrosionsbeständigkeit
- Leichte Reinigung dank fugenloser Verarbeitung

Weitere Features:

- Hochwertiges Küchenmesser - MADE IN GERMANY - in modernem GRAEF-Design
- Ergonomisch ausbalancierter Griff aus edlem Walnussholz (Schwarznuss) mit Edelstahl-Endkappe
- Die perfekte Ergänzung zu den GRAEF Allerschneidern & Messerschärfen
- Klingenstahl: 1.4116, rostfrei
- Klingenstärke: 2,3 - 2,5 mm

LOGISTISCHE DATEN

EAN	4001627034191
Maße Produkt (L x B x H)	250 x 21 x 33 mm
Nettogewicht Produkt	0,081 kg
VPE	
EAN-VPE	
Maße des Verkaufskartons	
Produktgewicht inkl. Verkaufskarton	
Maße des 1-er Umkartons (L x B x H)	
Maße des 2-er Umkartons (L x B x H)	
Stück / Palette	
Lage / Palette	
Stück / Lage	
ca. Maße volle Palette (L x B x H)	
ca. Gewicht volle Palette	