



GRAEF Brotmesser mit 20cm Wellenschliff-Klinge

KN5054

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 Allesschneidern & Messerschärfen
- Klingenstahl: 1.4116, rostfrei
- Klingenstärke: 2,3 - 2,5 mm

LOGISTISCHE DATEN

EAN	4001627034214
Maße Produkt (L x B x H)	323 x 23 x 26 mm
Nettogewicht Produkt	0,141 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