



Schaerfhut Classic Messerschärfer (Stand: 25.08.2010)

Der Schaerfhut in Kegelform aus dem Hause Mayer und Thiele ist ein Novum. Außergewöhnlich das Erscheinungsbild, ausgeklügelt die Funktion.

Als würde eine Zwiebel oder Tomate geschnitten, wird die Messerklinge mit leichtem Druck senkrecht am Kegel vorbeigeführt. Ein Schutzring begrenzt die Schärffläche nach unten und verhindert so, dass die Klinge großer Messer beschädigt wird. Diese Art des Messerschärfens ist nicht nur einfach in der Handhabung und materialschonend zugleich, sondern liefert auch beste Schärfresultate.

Das klassische und erprobte Material Porzellan ist hervorragend zum schärfen von Messerstahl geeignet, da es sehr hart und robust ist. Weltweit hat die Verarbeitung eine lange Tradition. Keramische Materialien sind High-Tech-Materialien mit Geschichte. Die Schlichtheit, die Ästhetik, die Haptik, die Wärme - das alles vereint Porzellan und macht es somit einzigartig.

Hier bieten wir Ihnen den Schaerfhut in den Versionen classic-weiß und graphit an.

Details:

- * einfache Handhabung (Einhandbedienung)
- * höchste Präzision, bestes Schärfresultat, hygienisch
- * Standfläche: 18 x 18 cm, Höhe 18 cm

Folgende Artikel stehen zur Verfügung:



Schaerfhut Classic Messerschärfer weiß



Schaerfhut Classic Messerschärfer graphit