



Coolinato Profimesser – Was ist so besonders?

Erfahre hier, was die Profimesser ausmacht und warum wir uns für genau diese Materialien entschieden haben. Wir zeigen dir außerdem, wie Du die Messer am besten benutzen kannst.

Inhaltsverzeichnis:

1. Warum Stahl?
2. Besonderheiten
3. Fazit

IN 3 GRÖSSEN ODER
ALS SET ERHÄLTlich:
3 SIZES AVAILABLE
OR AS A 3PC SET:



KOCHMESSER / CHEF'S KNIFE
Klingenlänge / blade length ca. 20 cm



UNIVERSALMESSER /
UNIVERSAL KNIFE
Klingenlänge / blade length ca. 15 cm



GEMÜSEMESSER / PARING KNIFE
Klingenlänge / blade length ca. 9 cm



3 Gründe, warum Stahl am besten geeignet ist

Im alltäglichen Küchenleben sind Messer kaum wegzudenken. Ob Fisch, Fleisch, Obst oder Gemüse, alles kann zurechtgeschnitten werden. Wir zeigen dir die Vorteile, die unsere Profimesser mit sich bringen:

1. Robust und langlebig

Dank der hochwertigen Verarbeitung bleibt die Klinge stabil und zerspringt nicht bei dem ersten Fall auf den Boden. Sie behält Ihre Eigenschaften auch nach mehreren Jahren bei.

2. Besondere Schärfe

Unsere Messer werden aus speziellem japanischen 420J2 Klingenstein hergestellt. Die aufwendig verarbeitete Klinge ist eisgehärtet, geschliffen und erlangt besondere Schärfe und Schnittfestigkeit, im Santoku Stil.

3. Rostfrei

Der 420J2 Klingenstein ist bekannt für seine hohe Korrosionsbeständigkeit. Das liegt an dem hohen Chromgehalt, der dem Messer Eigenschaften von Edelstahl verleiht.

Warum sollte ich die COOLINATO Profimesser nutzen?

Unsere Profimesser sind keine üblichen Messer. Wir haben uns ein paar Dinge einfallen lassen, um Ihnen das beste Messer zu präsentieren, für ein sorgenfreies Schneideerlebnis.

- 1. EXTREM SCHARF:** Das Messer wird aus speziellem, rostfreien, japanischen 420J2 Klingenstahl gefertigt. Die aufwendig verarbeitete Klinge ist eisgehärtet und erlangt besondere Schärfe.
- 2. ERGONOMISCHER GRIFF:** Das ergonomische „softgrip“ Design des Griffs mit Santoprene Kunststoff ermöglicht einen besonders sicheren und komfortablen Halt in der Hand.
- 3. KLINGENSCHUTZ:** Die Profimesser werden mit einem praktischen Klingenschutz geliefert. Dieser ermöglicht eine sichere und schonende Aufbewahrung in der Schublade und im Messerfach.
- 4. SCHICKES DESIGN:** Hier trifft Funktionalität auf ein modernes und ergonomisches Design. Mit dem zeitlosen schwarz passen die Profimesser definitiv zu jeder Kücheneinrichtung.
- 5. QUALITÄT:** Aufgrund der hochwertigen Verarbeitung und der sehr guten Schneidleistung ist das Messer sehr robust und langlebig.

Fazit

Unsere Profimesser sind optimal für jeden Küchenhaushalt und bereit für jegliche Schneideangelegenheit.

Zu einem moderaten Preis können Sie große Veränderung in Ihre Küche bringen. Mit den innovativen Küchenhelfern sind Sie top ausgestattet und können Ihnen und Ihren Liebsten ein tolles Essen zubereiten.

Die COOLINATO Profimesser überzeugen durch ein **hochwertiges Material**, dass auch nach mehreren Jahren sehr **robust** bleibt. Die Silikongriffe sorgen für einen **rutschfesten Halt**, während die besonders **scharfe Klinge** Ihre Lebensmittel zerteilt. Zusätzlich schützt der **Klingenschutz** in der Schublade vor stumpfen Klingen.

Überzeugen Sie sich selbst auf <https://gourmet-cooking.de>.