



IBZ-SCHLEIFMITTEL VERLEIHT VICTORINOX BÄCKERMESSER DEN LETZTEN SCHLIFF

DIE BERÜHMTESTEN MESSER DER WELT

Die über 130-jährige Geschichte von Victorinox ist geprägt von einer nachhaltigen Ausrichtung: Tradition, Qualität und Innovation.

Bäckermesser – das schmalste Taschenmesser von Victorinox

Der fachgerechte Schnitt mit der Bäckermesser Klinge mit Wellenschliff lässt das Backgut optimal aufgehen. Pflegeleicht und strapazierfähig: die rote Alox-Schale.

Mit dem Scotch-Brite-Band super fine werden die Halbschalen aus Aluminium aussen geschliffen.

Dieses Schleifband eignet sich hervorragend, weil es sehr weich ist und sich anpasst. So



VICTORINOX

gelingt der Schliff über die Kante der Schale mühelos. Im Anschluss wird die Schale rot eloxiert, damit sie im klassischen Victorinox-Rot erstrahlt.

WETTBEWERB

Gewinnen Sie mit etwas Glück das Sackmesser «Spartan» mit persönlicher Gravur. Teilnehmen: www.ibzag.ch/victorinox



GEHEIMTIPP RAINER DINKEL

Leiter Product Management, IBZ

Man muss nicht Bäcker sein, um Fan dieses Messers zu sein. Als leidenschaftlicher Fischer gehört das zur Standardausrüstung. Es eignet sich hervorragend, um Fische auszunehmen.

Fragen zum Fischen oder Schleifen? Rufen Sie mich an: **Tel. +41 44 711 10 83**

