



chef-kochmesser.de - Hier kauft man Küchenmesser!

Küchenmesser Onlineshop mit Premium Sortiment

Auf chef-kochmesser.de finden Sie sämtliche Messer aus japanischer Produktion und die zugehörigen Utensilien, die Sie für das ultimative Kochvergnügen benötigen. Messer der Qualitätsmarken Kai Shun, Chroma, Kasumi und Kyocera schärfen unter anderem das Profil des Internetshops. Es werden jedoch nicht ausschließlich Messer angeboten, sondern auch Schleifsteine, Messerblöcke, Messerschärfer und viele außergewöhnliche Küchenhelfer in modernem Design. Jedem Artikel ist eine ausführliche Beschreibung aller Eigenschaften beigefügt. Möchte man vielleicht erst einmal nur Informationen über japanische Messer einholen, ist man hier ebenfalls gut aufgehoben.

chef-kochmesser.de versteht sich nicht als reiner Versandhändler, sondern versorgt seine Kunden auch zusätzlich zu seinem Produktportfolio mit hilfreichen Informationen rund um Messer und Co. Dazu gehören allgemeine Pflegetipps, aber auch Testberichte zu einzelnen Messern. Besonders empfehlenswert für Neueinsteiger sind die Videopräsentationen, in denen anschaulich erklärt wird, wie man am besten mit den angebotenen Messern arbeitet. Zu den Inhalten der Videos gehören zum Beispiel die Messerkunde und allgemeine Schleiftipps.

Neben den fairen Preisen der Produkte dürfen Sie sich auch über besonders attraktive Konditionen für den Versand der Ware freuen. Diese liegen bei pauschal nur 2,95 Euro je Bestellung. Bei einem Bestellwert von über 50,00 Euro entfallen sogar sämtliche Versandkosten. Die Bezahlung der Artikel erfolgt über eine sichere SSL-Verbindung. Die Bezahlung wird über Dienste wie Paypal oder per Sofortüberweisung erledigt. Der Versand erfolgt zeitnah über renommierte Paketdienste wie DHL oder über den Hermes Versand.

Einen besonderen Bonus wird professionellen Gastronomen geboten. Diese können nach erfolgter Absprache mit chef-kochmesser.de in den Genuss von Sonderkonditionen kommen. Es lohnt sich außerdem die Internetseite www.chef-kochmesser.de in regelmäßigen Abständen zu besuchen, denn immer wieder gibt es attraktive Angebote, die auf der Hauptseite veröffentlicht werden.

Mehr Informationen unter: <http://www.chef-kochmesser.de/>

Pressekontakt

chef-kochmesser.de

Herr Michael Neumann
Am Eisberg 8
72202 Nagold

chef-kochmesser.de
info@chef-kochmesser.de

Firmenkontakt

chef-kochmesser.de

Herr Michael Neumann
Am Eisberg 8
72202 Nagold

chef-kochmesser.de
info@chef-kochmesser.de

chef-kochmesser.de bietet japanische Küchenmesser der Premiumklasse an. Bekannte Marken sind die Messer von CHROMA, KAI und im Keramiksegment die Messer von Kyocera. Als deutsche Marke werden die Messer von Güde im Sortiment geführt. Für jeden Hobby- und Profikoch gibt es hier das geeignete Messer.

Anlage: Bild

