

## Metro bietet Messer für Meister

Metro bietet eine große Auswahl an Profi-Messer für den Arbeitsalltag.



*Schnittige Profimesser für die Gastronomie gibt es bei Metro. © Metro Gastro*

## Profimesser für die Gastronomie

Das größte Non-Food-Gastrosortiment Österreichs finden Gastro-Profis bei **Metro**. Alle Artikel sind speziell für den aktiven Alltag in der professionellen Gastronomie konzipiert und gefertigt. So natürlich auch Messer. Denn nur mit qualitativ hochwertigem Equipment lassen sich kreative Kochideen auch erfolgreich umsetzen. Optimal gefertigte Messer und Küchenhelfer aus hochwertigen Materialien sorgen dabei für kulinarische Höchstleistungen.

## Beste Marken garantieren Produktqualität

Premium-Qualität garantieren Messerserien der deutschen

Traditionsmarke **Dick** sowie von **Berndorf** und **Zwilling**. Eine Vielzahl unterschiedlicher Messer sind zudem von **Metro Professional** erhältlich. Die Metro Professional Messer-Range „Expert“ besteht aus insgesamt 16 verschiedenen Artikeln, davon 12 verschiedene Messer für den Profi-Alltag wie beispielsweise: Kochmesser, Brotmesser, Santokumesser etc. Zusätzlich gibt es auch noch die Metro Professional Serie „Universal“, die ebenfalls aus 16 verschiedenen Artikeln besteht.

Alle Infos gibt es bei METRO Cash & Carry Österreich GmbH,  
**[www.metro.at](http://www.metro.at)**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**