



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Korneuburger Messerschmiede

Benjamin Kamon, Messerschmiede Benjamin Kamon

Benjamin Kamon schmiedet und baut handgemachte Kochmesser, die bei richtiger Pflege Generationen überdauern. Wer in der Küche auf die Auswahl seiner Lebensmittel achtet, sollte auch bei der Wahl seiner Kochwerkzeuge auf Nachhaltigkeit setzen. Handelsübliche Produkte aus dem Supermarkt halten oft nur wenige Monate, landen dann wieder im Müll und müssen durch neue Messer ersetzt werden.

"Mein Handwerk steht im direkten Gegensatz zur Wegwerfgesellschaft und für mehr Nachhaltigkeit."

Da ist es aus meiner Sicht besser und nachhaltiger auf Qualitätsprodukte zu vertrauen, wie beispielsweise auf Messer aus meiner Messerschmiede in Korneuburg. Diese weisen nicht nur eine deutlich bessere Performance als handelsübliche Produkte auf, sondern sie halten auch deutlich länger und zudem ist auch die Wertschätzung beim Kunden eine weitaus größere.

<https://www.kamonknives.com/> #unternehemenumwelt

Online seit 31.08.2021 (Aktualisiert: 20.09.2021)