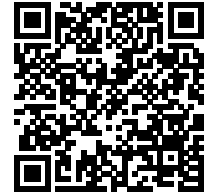



 Merk: **Zwilling**

Model: 42914-001-0



Omschrijving

De scherpe pluimveeschaar van ZWILLING snijdt gemakkelijk door pezen en botten dankzij hun ideale krachtoverbrenging. De lengte van 25,5 cm en de gebogen handgreep maken het gemakkelijk te hanteren. De gekartelde, stabiele snijkant van het mes is ook licht gebogen, waardoor het perfect is voor het portioneren van gevogelte. Hiermee kan het gevogelte gemakkelijk in afzonderlijke porties worden verdeeld, ongeacht of het nog rauw of al gekookt is. Kippendijen en andere stukken kunnen vervolgens individueel worden bereid of geserveerd.

De schaar met roestvrijstalen mes en ergonomisch gevormde handgrepen ligt goed in de hand en vereist slechts een kleine hoeveelheid kracht. Ook, vlak voor het opdienen, is de schaar een praktisch hulpmiddel, bijvoorbeeld om de vetersluiting van een gevulde kalkoen te snijden. De praktische beveiliging voorkomt een instorting en vermindert het risico op letsel. Met de pluimveeschaar van ZWILLING zorgt u altijd voor een zuivere snede en dus een eenvoudigere bereiding van recepten voor pluimvee.

- Roestvrij speciaal staal garandeert duurzame producten.
- De getande snijkant voorkomt wegglijden van het te snijden materiaal
- De bottenbreker scheidt botten, vleugels en gewrichten moeiteloos en schoon
- Met glasvezel versterkte kunststof handgrepen zijn onbreekbaar en comfortabel in actie

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Lengte	25 cm	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal handvat	Kunststof		