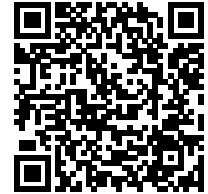



 Merk: **Zwilling**

Model: 31071-181-0



Omschrijving

Het koksmes met een lemmetlengte van 180 mm uit de serie FOUR STAR "Special Edition" van ZWILLING is een veelzijdige hulp in de keuken - of het nu is om kruiden te malen of groenten of vlees te snijden. Door de goed uitgebalanceerde balans tussen mes en handvat, ligt deze goed in de hand tijdens alle werkzaamheden. Het mes is een van de vier nieuwe soorten messen. ZWILLING viert het 40-jarig jubileum van zijn zeer succesvolle serie, die nu een van de klassiekers is.

Voor het koksmes van de serie FOUR STAR is het lemmet van gesmeed staal. Het mes is lasergeëts tijdens het bewerken en heeft dus een optimale snijhoek, waardoor u gemakkelijker voedsel kunt hakken. Dankzij een speciale ijsharding is het mes onbreekbaar en corrosiebestendig. Het handvat is gemaakt van massief plastic en naadloos verbonden met het mes. Dus vuil en bacteriën hebben geen kans met dit mes.

Het koksmes is ook geschikt voor de Wiegesschnitt door zijn gebogen snijkant. Hiermee kunt u eenvoudig kruiden malen om uw gerechten te verfijnen en te versieren. De slanke punt daarentegen is ideaal voor het trainen en voor het borstelen van de ingrediënten. Met dit mes van hoogwaardig staal kunt u vele heerlijke gerechten toveren om uw familie of vrienden te verwennen.

- FRIODUR® ijsgehard 180 mm mes voor bijzonder lange mesduurzaamheid en corrosieweerstand.
- Speciaal roestvrij staal, speciale ZWILLING-smelt: deze messen zijn stabiel, corrosiebestendig en tegelijkertijd flexibel.
- SIGMAFORGE®-messen - uit één stuk gesmeed
- Verbindingsloze overgang tussen handvat en mes.
- Ergonomische handgreep van kunststof: voor moeiteloos werken en veilig werken met het mes.
- Dit item kan worden gepersonaliseerd met de graveerservice van Zwilling.

Specificaties

ALGEMEEN

Gesmeed	Ja
---------	----

FYSIEKE KENMERKEN

Lemmetlengte	18 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)		