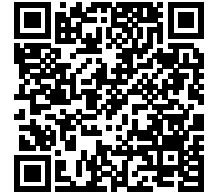



 Merk: **Zwilling**

Model: 30040-161-0



Omschrijving

Het vleesmes van de serie FIVE STAR is een product gemaakt van hoogwaardig materiaal, gecombineerd met een welgevormd en innovatief ontwerp: een beproefd mes voor dagelijks gebruik bij de bereiding en het snijden van alle soorten vlees. De optimale ergonomie zorgt voor een moeiteloos werken, zelfs bij langdurig gebruik.

Kwaliteit is duidelijk in het materiaal en de afwerking van het mes. Uit één stuk gesmeed uit speciaal roestvrij staal, is het SIGMAFORGE®-mes bijzonder duurzaam en duurzaam. Het FRIODUR®-mes is speciaal ijsgehard, waardoor het vleesmes lang scherp blijft en zeer goede maaresultaten oplevert. Het blad is 16 cm lang.

Naast de kwaliteit van het mes overtuigt ook het functionele ontwerp. De ergonomisch gevormde kunststof handgreep met naadloze overgang van het gewas naar het handvat zorgt voor een optimale hantering en veilig snijden, zelfs gedurende een lange periode. Met dit slanke mes van ZWILLING heb je een snijgereedschap dat je keukengerei completeert.

- FRIODUR® ijsgehard mes voor extra lange levensduur van het blad en corrosiebestendigheid.
- Speciaal roestvrij staal, speciale ZWILLING smelt: deze messen zijn stabiel, corrosiebestendig en flexibel tegelijkertijd.
- SIGMAFORGE®-messen - gesmeed uit één stuk.
- Verbinding zonder naden tussen handvat en mes.
- Ergonomische handgreep van kunststof: voor het moeiteloos werken en veilig werken met het mes.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet	56-57 HRC	Lemmetlengte	16 cm
-----------------	-----------	--------------	-------

Materiaal handvat

Kunststof