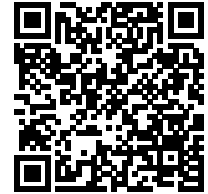


Merk: **Zwilling**

Model: 30041-201-0



Omschrijving

Het Five Star koksmes van ZWILLING met ergonomische greep is een must have in ieders keuken. U kunt er niet alleen groenten, maar ook vlees en vis mee versnijden. Dankzij het licht gebogen lemmet is zelfs kruiden fijnhakken geen probleem. Een uitgebreid recept? Bij elke stap komt dit mes van pas. De ergonomische greep voorkomt dat uw vingers moe worden, zodat u lang kunt doorwerken. Dankzij de naadloze overgang tussen steun en greep ligt het mes comfortabel in de hand en is het gemakkelijk schoon te maken. Net zoals alle andere messen uit de Five Star reeks is ook dit 20 cm lange, ijsgeharte FRIODUR lemmet vlijmscherp, waardoor elke snijklus in de keuken net wat vlotter gaat. Dit koksmes werd vervaardigd uit één stuk staal op basis van een bijzondere roestvrije staalsoort. Bent u een professionele chef of net een ambitieuze hobbykok? Dan haalt u met dit mes een manasje-van-alles in huis om de heerlijkste gerechten mee te bereiden.

- FRIODUR messen van ijsgehard staal zijn extra stevig en blijven langer scherp
- SIGMAFORGE messen worden gesmeed uit één stuk staal
- Naadloze overgang tussen greep en lemmet, extra hygiënisch en stevig
- Comfortabele ergonomische greep

Specificaties

ALGEMEEN

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

FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet	56-58 HRC	Kleur	Zwart
Lemmetlengte	20 cm	Materiaal handvat	Kunststof

Materiaal lemmet	Staal
------------------	-------

GEBRUIKSGEMAK

Antislip greep	Ja
----------------	----