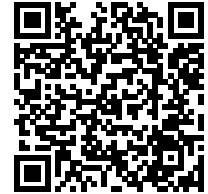


Merk: **Zwilling**

Model: 33600-131-0



Omschrijving

Bij het rustieke tussendoortje is het hoogwaardige messenmes de ster aan tafel. Als je van hartige worsten, kaasspecialiteiten, versgebakken brood, tomaten en andere lekkernijen houdt, kun je ze schaven met deze alleskunner. Het universele mes uit de serie ZWILLING® Pure masters met een gemiddelde grootte van 13 cm en de gekartelde rand, de meest uiteenlopende voedingsmiddelen, zodat u met een enkel mes kunt opschieten met de snack of het avondmaal. Met de ergonomisch gebogen handgreep, die naadloos overgaat in het blad via de steun, kunt u het mes gemakkelijk en veilig geleiden.

Als SIGMAFORGE®-mes is de ZWILLING functionele allrounder uit één stuk gesmeed en biedt u een goede balans en uitstekende snij-eigenschappen. Het materiaal, de speciale ZWILLING-smelt, scoort met zijn robuustheid, corrosieweerstand en flexibiliteit. Raffineren door middel van ijsharden optimaliseert de levensduur van het FRIODUR®-mes. Dankzij de hoge geschiktheid voor dagelijks gebruik, wordt aangeraden om niet slechts een van deze messen te gebruiken in de keukenla. Als u bijvoorbeeld een brunch voor vrienden organiseert, kunt u een mes plaatsen naast de kaasplank, de worstplaat en de fruitschaal. U kunt er dus niet alleen zeker van zijn dat u altijd een geschikt mes bij de hand hebt, maar ook een uniforme uitstraling op uw bord.

- 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
- Speciale golfsnede - eenvoudig snijden van brood, broodjes, groenten en worsten
- Ergonomische handgreep van kunststof: voor het moeiteloos werken en veilig werken met het mes.

Specificaties

ALGEMEEN

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

FYSIEKE KENMERKEN

Lemmetlengte	13 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)		