

Merk: **Zwilling**

Model: 54541-201-0

€ 36,95

Omschrijving

Wat dit mes kan! Bijvoorbeeld vlees en gevogelte snijden, groenten en fruit hakken, uien en knoflook hakken, gember en kruiden wegen, kortom: nog fijner snijden. Met het koksmes uit de donkere versie van de ZWILLING NOW S-serie kunnen zelfs beginners dit met een beetje oefening, net als professionals in de keuken. Het ijsgeharde FRIODUR-lemmet met een lengte van 20 cm is veelzijdig inzetbaar en zo scherp dat al het snijwerk (bijna) vanzelf gaat. Het onderhoudsvriendelijke koksmes is gemaakt in Solingen en gemaakt van speciaal roestvrij staal, de ZWILLING special melt, zodat het lang scherp en scherp blijft. Dankzij de ergonomisch gevormde, slipvaste handgreep ligt hij ook bij langdurig gebruik comfortabel in de hand. Het moderne en dynamische designconcept is ontworpen door het Milanese designteam Matteo Thun & Antonio Rodriguez. De natuur gaf de beslissende impuls voor de tijdloos moderne kleur die bij elke inrichtingsstijl past: donkere bessen, chocolade en aubergines zijn de modellen voor het subtiele, klassieke zwart.

- Ijsgehard FRIODUR-mes
- Speciaal roestvrij staal, ZWILLING speciale smelt
- Ergonomische kunststof handgreep
- Gemaakt in Solingen
- Toon-op-toon kleurconcept
- Ontwerp Matteo Thun & Antonio Rodriguez
- Lemmetlengte 20 cm

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet	55-58 HRC	Kleur	Zwart
Lemmetlengte	20 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)		