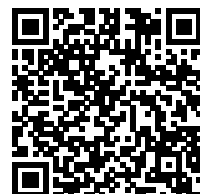


Merk: **Zwilling**

Model: 54540-071-0

**€ 18,95**

## Omschrijving

Keukenklassiekers in een dynamisch design. Koken voorbereiden is eenvoudig met het handige schilmesje uit de bijzondere ZWILLING NOW S-serie in het zwart. Aardappelen of uien kunnen net zo gemakkelijk worden geschild als bijvoorbeeld knoflook of gember. De onmisbare keukenhulp met het 7 cm lange, snavelvormige gebogen mes en stevige punt zorgt voor nog stevigere kommen, zoals bijv. B. die van winterkoolrabi of knolselderij. Het praktische mes is gemaakt in Solingen van speciaal roestvrij staal, de ZWILLING speciale smelt en vervolgens ijsgehard voor een lange snijkantbehoud. Het Milanese ontwerpersduo Matteo Thun & Antonio Rodriguez gebruikte donkere groenten en fruit zoals bosbessen, zwarte olijven en aubergines als modellen voor het tijdloos moderne ton-sur-ton kleurconcept. Zo indrukwekkend als de optiek, zo prettig in het gebruik. Zelfs als er veel voorbereiding is, is dit werk bijna moeiteloos dankzij de ergonomisch ontworpen, antislip kunststof handgreep.

- 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 7 cm

## Specificaties

### FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet

52 - 54 HRC

Kleur

Zwart

Materiaal handvat

Kunststof

Materiaal lemmet

Roestvrij staal  
(RVS)