

Merk: **Global**

Model: 0136

€ 157,50

Omschrijving

De GF-36 is de volledig gesmede versie van de wereldwijd extreem populaire G-5. De vorm van het mes is specifiek bedoeld voor het hakken van groenten. De GF-36 heeft een lang plat mes dat is ontworpen om bij elke slag volledig in contact te komen met de snijplank en om zuivere sneden van elke groente te maken. Het diepe mes maakt het werk van zware groenten zoals zoete aardappel, pompoenen en rode biet gemakkelijk. De voorkant van het mes heeft een lichte opwaartse curve voor het snijden en in blokjes snijden van groenten. We raden de GF-36 aan voor professionele koks die veel in de keuken hakken. Dit mes zal tegen een stootje kunnen en is een stuk robuuster dan zijn neef de G-5. Als volledig gesmeed mes heeft de GF-36 hetzelfde lemmet als de G-5, maar is gemaakt uit één stuk staal van de mespunt tot het uiteinde van het handvat en bevat een volledige tang.

Specificaties

ALGEMEEN

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

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Grijs, Zilver	Lemmetlengte	20 cm
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS) 18/10		

GEBRUIKSGEMAK

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

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----