

Merk: **Global**

Model: 0137

€ 147,50

Omschrijving

Aangezien met name koks in Europa een zwaar mes prettiger vinden aanvoelen heeft Global een flinke keus in de verzwaarde GF serie. De F staat voor Forged, deze serie is wat dikker door het gebruik van meer staal tijdens het fabricageproces waardoor het mes veel zwaarder is.

De meeste vleesmesses kenmerken zich door een lang, smal lemmet. Minder weerstand dus en makkelijk te corrigeren. Zeker met een vleesmes van Global kan men in een enkele beweging grote stukken vlees in plakken snijden. Er zijn verschillende variaties en modellen die onder de noemer vleesmes vallen. Zo zijn er messen welke geschikt zijn om heel precies mee te werken, bijvoorbeeld om gevogelte mee te snijden, of juist traditionele slagermessen, bedoeld om veel werk te verzetten in korte tijd. Tevens is het vleesmes uitstekend geschikt voor het trancheren van bijvoorbeeld een rollade.

Specificaties

ALGEMEEN

Gesmeed Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur Grijs, Zilver Lemmetlengte 22 cm
Materiaal lemmet Roestvrij staal (RVS) 18/10

GEBRUIKSGEMAK

Antislip greep Ja

ONDERHOUD & REINIGING

| | |
|------------------|----|
| Vaatwasbestendig | Ja |
|------------------|----|