

Merk: **Zwilling**

Model: 33780-204-0

€ 82,95

Omschrijving

Als jij net zoveel van vlees houdt als van topkwaliteit en inspirerend design, dan hebben wij het geknipte mes voor je. In het vleesmes uit de ZWILLING ALL*STAR-reeks combineren we al onze 290 jaar ervaring in messenproductie met een geavanceerd ontwerp dat perfect bij jou past. Voor het iconische premiumlogo kun je kiezen uit wel zes trendy kleuren: selecteer de kleur die het beste bij jouw levensstijl past – elegant zilver bijvoorbeeld – en stel zelf je eigen messenset samen.

Met een lemmetlengte van 20 cm is het vleesmes ideaal om niet alleen grote stukken vlees, maar ook gebrad en zelfs gevogelte te versnijden. Dankzij het FRIODUR-hardingsproces met ijs is dit lemmet bijzonder flexibel en blijft het lang vlijmscherp. Het is gesmeed van exclusief, speciaal geformuleerd roestvrij ZWILLING-staal, dat zowel sterk als corrosiebestendig is. Zo kun je met deze set bijzonder efficiënt werken. Dankzij het nieuwe ontwerp van de ergonomische handgreep ligt dit keukenmes altijd comfortabel in de hand – zodat je met elke snijtechniek vlot vordert. Al even bijzonder als het mes is de verpakking. Die is speciaal ontwikkeld voor de messen uit de ZWILLING ALL*STAR-reeks en is 100% plasticvrij – en dus duurzamer.

- Trendy design
- Zilveren premiumlogo
- 20 cm lang ijsgehard FRIODUR-lemmet, slijtvast en corrosiebestendig
- Speciaal geformuleerd roestvrij ZWILLING-staal
- Ergonomische greep, ligt comfortabel in de hand
- Voor het aansnijden, versnijden en portioneren van zelfs grote stukken vlees
- 100% plasticvrije verpakking

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|------------------|--------------------------------|-------------------|-----------|
| Kleur | Zwart | Materiaal handvat | Kunststof |
| Materiaal lemmet | Roestvrij staal (RVS) 18/10 | | |