



Merk: **Zwilling**

Model: 38401-201-0

€ 109,00



Omschrijving

De messen van de chef ZWILLING staan voor vakmanschap in combinatie met een innovatief ontwerp en hoogwaardige materialen. Het 20 cm lange traditionele stijlmes uit de ZWILLING® Pro-serie overtuigt ook door zijn functionaliteit, omdat het aangenaam vast te houden is dankzij het ergonomische handvat.

Het mes is gesmeed uit één stuk staal en het FRIODUR®-mes is ook speciaal ijsgehard, wat het mes een speciale robuustheid en scherppte geeft. Vloeiende overgangen voorkomen de vorming van ziektekiemen en zorgen zo voor passende hygiëne. Exact snijden is geen uitdaging met dit mes.

- FRIODUR® ijsgehard mes voor extra lange levensduur van het blad en corrosiebestendigheid.
- Speciaal roestvrij staal, speciale ZWILLING smelt: deze messen zijn stabiel, corrosiebestendig en flexibel tegelijkertijd.
- SIGMAFORGE®-messen - gesmeed uit één stuk
- V-Edge Trigger: de tweestaps-V-Edge-trigger voegt een langdurige scherppte toe voor een consistent hoge en nauwkeurige snijprestaties.
- Ergonomische kunststof handgreep met drie klinknagels. Ontwerp: voor moeiteloos en veilig werken met het mes.

Specificaties

ALGEMEEN

Gesmeed Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Lemmetlengte	20 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)	Met klinknagels	Ja