

Merk: **Zwilling**

Model: 31119-181-0

€ 94,95

Omschrijving

Meer dan 40 jaar geleden ZWILLING J.A. Henckels bracht een revolutie teweeg in de normen voor messen van topkwaliteit met de introductie van de naadloze kunststof handgreep in de Four Star-serie. Dit meesterwerk van veiligheid, ergonomie en comfort is de best verkochte ZWILLING J.A. Henckels messenserie wereldwijd. Elk mes is met precisie gesmeed uit één stuk staal, wat resulteert in een stevig, gebalanceerd en flexibel lemme. De naadloze overgang van bolster naar handgreep maakt Four Star-messen comfortabel voor langdurig gebruik. De steun zorgt voor de juiste balans en fungeert tegelijkertijd als een veilige vingerbescherming. Gemaakt in Duitsland. Het ZWILLING Four Star santoku-mes is een koksmes in Japanse stijl dat perfect is voor de meeste keukentaken. De lemmevorm leent zich bijzonder goed voor hakken en snijden. De Granton-rand helpt voorkomen dat voedsel aan het mes blijft kleven.

Ergonomische handgrepen van polypropyleen, permanent verlijmd voor naadloze nauwkeurigheid en openingen

SIGMAFORGE-mes is gesmeed uit een enkel stuk Special Formula High-Carbon NO STAIN roestvrij staal

Ijsgehard FRIODUR-mes begint scherper, blijft langer scherp en heeft een superieure veerkracht
Nauwkeurig geslepen mes en lasergestuurde snede zorgen voor een ideale snijhoek voor scherpheid en duurzaamheid

57 Rockwell-hardheid = uitstekend behoud van de randen

Randhoek 15 graden per zijde

Vaatwasmachinebestendig, handwas aanbevolen

Vervaardigd in Duitsland

Vervaardigd in Duitsland

Specificaties

ALGEMEEN

Gesmeed Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet	57 HRC	Lemmetlengte	18 cm
Materiaal handvat	Kunststof	Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)
Met kuiltjes	Ja		

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig Ja