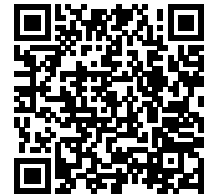


Merk: **Zwilling**

Model: 31120-181-0

€ 109,00

Omschrijving

ZWILLING Professionele "S"-messen zijn de klassieke messen voor de professionele keuken. Een massief staal, naadloze productie en drie klinknagels met volledige tang zorgen voor een optimale balans en een veilige bediening. De messen worden geslepen en met de hand afgewerkt door de meest bekwame ambachtslieden. De lasergestuurde rand is ongelooflijk scherp. De messen zijn gemaakt van speciaal Duits staal met een speciale formule dat al meer dan 280 jaar wordt geperfectioneerd. Gecombineerd met de FRIODUR-ijshardingstechniek van ZWILLING is het resultaat een harder, scherper mes dat niet vlekt of afbladdert en langer scherp blijft. Elk mes wordt met precisie uit één stuk staal gesmeed volgens het SIGMAFORGE-proces van ZWILLING. Het resultaat is een uitzonderlijk stevig, uitgebalanceerd en flexibel mes. De bolster zorgt voor de juiste balans en fungeert als vingerbeschermer. Het Santokumes is een koksmes in Japanse stijl dat perfect is voor de meeste keukentaken. De bladvorm leent zich bijzonder goed voor hakken.

- FRIODUR® ijsgehard mes voor uitzonderlijke duurzaamheid van de snijkant en corrosiebestendigheid.
- Roestvrij staal met speciale formule, speciaal gesmolten ZWILLING-materialen: deze messen zijn robuust, corrosiebestendig en flexibel tegelijk.
- Materiaal handgreep: kunststof, ontwerp met drie klinknagels
- SIGMAFORGE®-mes - precisiesmeedstuk uit één stuk
- Naadloze overgang tussen handvat en lemmet.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet

55-58 HRC

Kleur

Zwart

Lemmetlengte	18 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Staal		