



Merk: **Zwilling**
Model: 38403-181-0

€ 89,95



Omschrijving

Kiprollade en rundercarpaccio hebben niet alleen gemeen dat ze erg lekker zijn, maar dat het juiste keukengereedschap nodig is voor de bereiding. Dit omvat in de eerste plaats een fileermes. De messenmall van de ZWILLING® Pro-serie bevat een fileermes, ontworpen door Matteo Thun en Antonio Rodriguez. Het beschikt over een FRIODUR®-mes dat met ijs is gehard en een handvat met drie klinknagels. Het mes maakt niet alleen indruk door zijn uiterlijk, maar ook door functionaliteit. Het 18 cm lange lemmet heeft een stevige wate, die bijzonder scherp is. Bovendien maakt het dunne en flexibele mes het mogelijk om dicht bij het bot te werken.

Met het mes kun je gemakkelijker visfilets halen, en je kunt het gebruiken om de zogenaamde vlintersnede uit te voeren. U kunt bijvoorbeeld een kipfilet snijden om deze te vullen en deze in een rollade te rollen. De vezels worden soepel gescheiden, waardoor vlees en vis hun vorm behouden. Het fileermes van ZWILLING combineert traditioneel ontwerp met innovatieve verwerking. Het mes was gesmeed uit één stuk roestvrij staal. Je koopt daarom een ??functioneel en klassiek mes waar zelfs professionele koks mee werken.

- 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 scherpste 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	18 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)	Met klinknagels	Ja