



Now S Black Vleesmes 180 mm Zwilling

Merk: Zwilling

Model: 54540-181-0

€28,95



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Nauwkeurige sneden. Ze zijn makkelijk in gebruik met het universeel inzetbare vleesmes uit de ZWILLING NOW S serie in het zwart. Want het 18 cm lange, roestvrije, ijsgeharde FRIODUR-lemmet van speciaal roestvrij staal is niet alleen corrosiebestendig, maar ook flexibel en duurzaam. Het keukenmes snijdt niet alleen rauw of reeds gekookt vlees, porties schnitzel en de Sunday Roast, het snijdt ook moeiteloos gevogelte, zelfs vis kan ermee worden bereid. Het harmonieuze ton-sur-ton concept van de gerenommeerde ontwerpers Matteo Thun & Antonio Rodriguez zorgt voor een tijdloos moderne stijl in keukenwerk. Geïnspireerd door de magie van donkere voedingsmiddelen waren de modellen voor het klassieke zwart van het vleesmes onder andere bramen, donkere druiven en zwarte olijven, donkere chocolade, Cacaobonen en aubergine. De antislip kunststof handgreep is ergonomisch gevormd, zodat zelfs complexe snijwerkzaamheden eenvoudig kunnen worden uitgevoerd.

- Ijsgehard FRIODUR-mes
- Speciaal roestvrij staal, ZWILLING speciale smelt
- Ergonomische kunststof handgreep
- Gemaakt in Solingen
- Toon-op-toon kleurconcept
- Ontwerp Matteo Thun & Antonio Rodriguez

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 10u tot 18u30
DI 10u tot 18u30
WOE 10u tot 18u30
DO 10u tot 18u30

VRIJ 10u tot 18u30
ZAT 10u tot 18u
ZON GESLOTEN

- Lemmetlengte 18 cm

SPECIFICATIES

Fysieke kenmerken

Hardheid lemmet	55-58 HRC
Kleur	Zwart
Lemmetlengte	18 cm
Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		