



Now S Black Koksmes 200 mm Zwilling

Merk: Zwilling

Model: 54541-201-0

€36,95



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Wat dit mes kan! Bijvoorbeeld vlees en gevogelte snijden, groenten en fruit hakken, uien en knoflook hakken, gember en kruiden wegen, kortom: nog fijner snijden. Met het koksmes uit de donkere versie van de ZWILLING NOW S-serie kunnen zelfs beginners dit met een beetje oefening, net als professionals in de keuken. Het ijsgeharde FRIODUR-lemmet met een lengte van 20 cm is veelzijdig inzetbaar en zo scherp dat al het snijwerk (bijna) vanzelf gaat. Het onderhoudsvriendelijke koksmes is gemaakt in Solingen en gemaakt van speciaal roestvrij staal, de ZWILLING special melt, zodat het lang scherp en scherp blijft. Dankzij de ergonomisch gevormde, slipvaste handgreep ligt hij ook bij langdurig gebruik comfortabel in de hand. Het moderne en dynamische designconcept is ontworpen door het Milanese designteam Matteo Thun & Antonio Rodriguez. De natuur gaf de beslissende impuls voor de tijdloos moderne kleur die bij elke inrichtingsstijl past: donkere bessen, chocolade en aubergines zijn de modellen voor het subtiele, klassieke zwart.

- 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 20 cm

SPECIFICATIES

Fysieke kenmerken

Hardheid lemmet	55-58 HRC
Kleur	Zwart
Lemmetlengte	20 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		