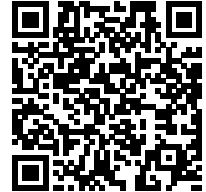


Merk: **Zwilling**

Model: 33780-164-0

**€ 72,95**

Excl. BTW: € 60,29



Omschrijving

Voor iedereen die net zoveel van vlees houdt als van cool design hebben we het vleesmes uit de ZWILLING ALL*STAR-reeks ontwikkeld. Het kwam voort uit 290 jaar ervaring in de productie van hoogwaardige keukenmessen en beschikt over onze bewezen kwaliteit: 'made in Germany' zoals het hoort. Dankzij het elegante premiumlogo op de pommel spreekt het design van dit mes je ook persoonlijk aan. Kies je favoriet uit maar liefst zes trendy kleuren, waaronder elegant zilver. Je kunt ook voor elk mes een andere kleur kiezen: zo heb je niet alleen een heel persoonlijke messenset, maar kun je ook snel de verschillende messen van elkaar onderscheiden, alleen al aan de pommel.

Het hoogwaardige lemmet van het vleesmes is gemaakt van exclusief, speciaal geformuleerd roestvrij ZWILLING-staal, dat bijzonder sterk en corrosiebestendig is. Met zijn lengte van 16?cm is het ijsgehard aan de hand van het FRIODUR-proces, waardoor het flexibeler is en langer scherp blijft. Daardoor kun je met deze set bijzonder efficiënt vlees aansnijden, portioneren en versnijden. Ook dunne, gladde plakjes snijden is geen probleem - zelfs met een knapperige korst. Dankzij het opnieuw ontworpen ergonomische handvat ligt het mes altijd comfortabel in de hand. Voor de ZWILLING ALL*STAR-messen hebben we trouwens we een nieuwe, duurzamere verpakking ontworpen die 100% plasticvrij is. Dat is niet alleen goed voor het mes, maar ook voor het milieu.

- Trendy design
- Zilveren premiumlogo
- 16 cm lang ijsgehard FRIODUR-lemmet, slijtvast en corrosiebestendig
- Speciaal geformuleerd roestvrij ZWILLING-staal
- Ergonomische greep, ligt comfortabel in de hand
- Voor het aansnijden, versnijden en portioneren van vlees
- 100% plasticvrije verpakking

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Zwart	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS) 18/10		