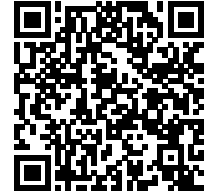


Merk: **Zwilling**

Model: 38404-141-0

€ 89,95

Excl. BTW: € 74,34



Omschrijving

Het ZWILLING® Pro-uitbeenmes is speciaal ontworpen voor het snijden, triggeren en villen van rauw vlees. Met het 14 cm lange, puntige stalen mes dringt u gemakkelijk in vlees, gevogelte of vis, los botten, pezen, vet en huid zonder de vleesvezels te vernietigen. Het SIGMAFORGE®-mes, gesmeed uit één stuk staal, maakt indruk met zijn precieze slijping en uitstekende snij-eigenschappen, die ook overtuigend zijn voor professionele koks. Dankzij de uitgebalanceerde balans van het chroom- en koolstofgehalte van ZWILLING speciale smelt en de daaropvolgende verfijning door ijsharding is het staal van bijzonder hoge kwaliteit.

Het mes blijft lang scherp, scherp, corrosiebestendig en flexibel. De speciale bladgeometrie in wigvorm geeft optimale stabiliteit en garandeert een lichte snede. Dankzij de continue Wate is het ook mogelijk om te versnijden. De ergonomisch gevormde, schok- en slagvaste handgreep van hoogwaardig kunststof ligt comfortabel in de hand. De doorlopende tang is met het handvat verbonden met drie klinknagels en zorgt voor een optimale balans bij het geleiden van het mes. Het ZWILLING uitbenen mes bereidt het vlees voor bereiding en maakt het gemakkelijk om vlees, gevogelte en vis vrij te geven, te demonteren en te villen.

- FRIODUR® ijsgehard mes voor extra lange levensduur van het blad en corrosiebestendigheid.
- Speciaal roestvrij staal, speciale ZWILLING-smelt: deze messen zijn stabiel en corrosiebestendig.
- 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	14	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)	Met klinknagels	Ja