

ZWILLING universeel mes - 38400-131-0



€ 79,95

Artikelnummer	38400-131-0
EAN	4009839257100
Merk	ZWILLING

PRODUCTOMSCHRIJVING

Middelgroot mes met golvend geslepen lemmet. Voor het snijden van worst, kaas, tomaten of stokbrood. Zeer handig bij picknicks en koude lunches. Wie waarde hecht aan „Made in Germany“ van hoge kwaliteit maakt met de ZWILLING PRO serie de juiste keuze.

Zowel voor de professionele chef als voor de hobbykok biedt ZWILLING PRO de perfecte harmonie tussen innovatieve technologie, traditionele optiek en absolute precisie. Van het officemes tot het santokumes, de serie biedt voor elke snijtaak het juiste mes. Ervaar een messenserie die aan alle eisen van de moderne keuken voldoet: een uitstekende kwaliteit met de perfecte vorm.

Uniek roestvrij staal, speciaal voor ZWILLING J.A. HENCKELS ontwikkeld

FRIODUR® ijsgehard lemmet

SIGMAFORGE®, exact gesmeed uit één enkel stuk

Greep uit kunststof met rivetten

Beperkte levenslange garantie op productiefouten

Gewicht 0,081 kg

Lengte van het lemmet 13 cm

SPECIFICATIES

Artikelnummer	38400-131-0
EAN / Barcode	4009839257100
Hoogte	25 mm
Diepte	240 mm
Categorie	Keukenmes
Type mes	Universeel mes
Breedte	14 mm
Lemmetlengte	13 cm