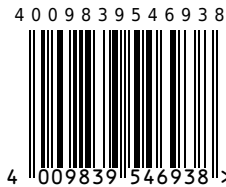


Merk: **Zwilling**

Model: 54540-181-0



## 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
- Lemmetlengte 18 cm

## Specificaties

### FYSIEKE KENMERKEN

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