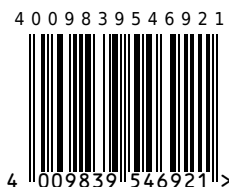


Merk: **Zwilling**

Model: 54540-131-0



Omschrijving

De veelzijdige in elegant zwart. Wie zijn krokante ontbijtbroodjes met een paar plakjes worst, ham, kaas en tomaat als topping wil snijden, doet het beste met het universele mes uit de ZWILLING NOW S-serie in het zwart. Het 13 cm lange lemmet met gekartelde rand glijdt niet alleen moeiteloos door alles wat 's ochtends of 's avonds op brood geserveerd moet worden. Het snijdt zacht fruit net zo goed als rijpe nectarines of sappige peren, en neemt ook de harde buitenkant van een ananas aan. Het is ook perfect voor het typisch Italiaanse Caprese voorgerecht en voor veel meer snijwerk in de keuken. Het Milanese ontwerpersduo Matteo Thun & Antonio Rodriguez nam donkere druiven en bessen, zwarte olijven, Donkere chocolade en aubergine. Het klassiek elegante zwart past zich aan elk huishouden aan. Het universele mes is gemaakt van speciaal roestvrij staal en is daarom bijzonder corrosiebestendig. De ergonomische, slipvaste en tegelijkertijd onderhoudsvriendelijke kunststof handgreep zorgt voor een veilige en moeiteloze bediening.

- Ijsgehard FRIODUR-lemmet met gekartelde rand
- Speciaal roestvrij staal, ZWILLING speciale smelt
- Ergonomische kunststof handgreep
- Gemaakt in Solingen
- Toon-op-toon kleurconcept
- Ontwerp Matteo Thun & Antonio Rodriguez
- Lemmetlengte 13 cm

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet	52 - 54 HRC	Kleur	Zwart
Lemmetlengte	13 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)		