

Merk: **Zwilling**

Model: 38400-201-0

**€ 94,99**

Excl. BTW: € 78,50



Omschrijving

Als u hartige vleesgerechten wilt bereiden, is het vleesmes van ZWILLING een ideaal hulpmiddel voor u, met een bladlengte van 20 cm is het zelfs geschikt voor grotere stukken. Het is een goed idee om een ??braadstuk in de juiste vorm te maken of sappige steaks te snijden. Zelfs als u fijngehakt vlees wilt maken, kunt u het vlees in dunne stukken snijden met dit mes.

Het vleesmes wordt gekenmerkt door een relatief smal blad, dat nog steeds zeer stabiel is. In combinatie met de hoge scherpste van dit mes, betekent dit dat je de stukken vlees er gemakkelijk mee kunt snijden. De slanke vorm met de uitgesproken tip is ook erg handig bij het snijden van gevogelte of gebraden vlees. Dankzij het massieve wateroppervlak kunt u het hele blad gebruiken om te zagen. De continue Erl geeft het mes een hoge balans en zorgt zo voor eenvoudige bediening.

Bij het maken van het mes wordt de speciale smelt van ZWILLING gebruikt, die wordt gekenmerkt door een uitstekende hardheid. In combinatie met een ijshardend proces resulteert dit in een keukengereedschap dat zeer robuust en absoluut roestvrij is. Het precisie-gesmede staal maakt ook nauwkeurig malen mogelijk. Met het vleesmes van ZWILLING kunt u het werk in de keuken precies doen.

- FRIODUR® ijsgehard mes voor extra lange levensduur van het blad en corrosiebestendigheid.
- Speciaal roestvrij staal, speciale ZWILLING smelt: deze messen zijn stabiel, corrosiebestendig en flexibel tegelijkertijd.
- SIGMAFORGE®-messen - gesmeed uit één stuk

- V-Edge Trigger: de tweestaps-V-Edge-trigger voegt een langdurige scherppte 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	20 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)	Met klinknagels	Ja