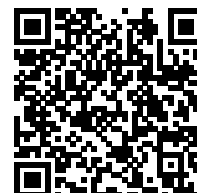


Merk: **Zwilling**

Model: 38402-181-0



Omschrijving

De 18 cm lange vleesvork van ZWILLING is geschikt voor alle soorten vlees waar een zachte bediening vereist is. Deze vork is een hulpmiddel om stukken vlees op te tillen en vast te houden. Bovendien wordt de vleesvork uit de ZWILLING® Pro-serie gebruikt bij het snijden of draaien van vlees, zodat de fijne vezels van het vlees intact blijven. Zijn uiterlijk is eenvoudig, met functionaliteit op de voorgrond.

De vork is afkomstig van de speciale ZWILLING-smelt en heeft dus de ideale balans tussen chroom en koolstofgehalte. Daarnaast wordt ijsverharding gebruikt, waardoor het staal hard, scherp, flexibel en corrosiebestendig is. De tanden zijn scherp geslepen, zodat bij het steken in het vlees niet veel kracht hoeft te worden besteed.

Het handvat van de vleesvork ZWILLING is in het zwart en is met drie klinknagels aan de vork bevestigd, waardoor de traditionele look ontstaat. Bijzonder interessant is de balans van de greep naar de vork. Dit maakt het werken gemakkelijker zonder veel kracht te hoeven gebruiken. Met de vleesvork is eenvoudig hanteren van vleesstukken haalbaar. Dit product van ZWILLING is een handig hulpmiddel dat uw keuken aanvult en vaak ook een toepassing vindt.

- Ergonomische handgreep van kunststof: voor moeiteloos werken en veilig werken
- Speciaal gevormde vorkpunten voor eenvoudige bediening
- Naadloze overgang tussen handvat en voorkant
- Roestvrij staal
- Klassieke look door het 3-klinknagels ontwerp van de handgreep

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Lemmetlengte	18 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Met klinknagels	Ja		