

Merk: **Zwilling**

Model: 32576-211-0

€ 22,99

Excl. BTW: € 19,00



Omschrijving

Na verloop van tijd worden zelfs hoogwaardige keukenmessen geleidelijk saaier. Het aanzetstaal ZWILLING zorgt voor nieuwe scherpste. Het gereedschap kan veilig op het plastic handvat worden gehouden. Met de afgeronde lijnen en de verbrede overgang naar het stalen mes ligt de messenslijper goed en veilig in de hand.

Het zwarte handvat heeft aan het uiteinde een ophanggat. Het handige slijpstaal met geribbelde structuur heeft een lengte van 26 cm. Met een hardheid van ongeveer 62 Rockwell is het slijpstaal relatief ongevoelig voor schade en zorgt het op de lange termijn voor precies geslepen messen.

Door de eenvoudige bediening is het slijpstaal een betrouwbaar en onmisbaar accessoire in de keukenlade of aan de wandhaak boven het werkblad. Direct voordat u vlees of andere gerechten snijdt, hoeft u het mes slechts een paar keer over het staal te trekken. Met het slijpstaal van ZWILLING bent u optimaal uitgerust voor een perfect snijresultaat.

- Slijpstaal gemaakt van gegolfd, sterk gecarboniseerd en hard verchroomd staal, zorgt voor een goed definiëeringsresultaat.
- Met een hardheid van ca. 62 Rockwell zijn deze slijpstalen relatief ongevoelig voor beschadiging.
- Handgreep van kunststof met ophangoog.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Gewicht	0.311 kg	Hardheid lemmet	62 HRC
Lemmetlengte	26 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Staal		