



All Star Couteau à trancher 200 mm Zwilling

Merk: Zwilling
 Model: 33780-204-0



€ 82,95



SCANNER POUR
 COMMANDER

OMSCHRIJVING

Avis aux amateurs de bonne viande et de design ! ZWILLING vient de développer un tout nouveau couteau à trancher dans la gamme ZWILLING ALL*STAR. Cet ustensile, fruit de notre longue expérience de plus de 290 ans dans la production de couteaux de cuisine de haute qualité ainsi que du gage de qualité accordé au "made in Germany" est également une prouesse en matière de design. En effet, un logo premium estampillé à sa base le rend particulièrement esthétique. Vous pourrez choisir votre couleur préférée parmi six couleurs tendances, comme par exemple un argent élégant et intemporel. Vous pourrez également opter pour des couleurs différentes pour chacun de vos couteaux. Non seulement vous concevrez un set de couteaux original, mais vous pourrez également distinguer rapidement les différents couteaux à partir de la tête du manche. La lame de haute qualité du couteau à trancher est fabriquée dans un acier inoxydable formulé spécialement par ZWILLING : un acier exclusif particulièrement solide et résistant à la corrosion. La lame FRIODUR, d'une longueur de 20 cm a été durcie à froid, un procédé qui améliore la flexibilité et la tenue du tranchant du couteau. Le set à découper est donc particulièrement efficace pour trancher, portionner et découper la viande. Les tranches fines et lisses ne poseront donc aucun problème, même avec une belle croûte croustillante. Grâce au nouveau manche ergonomique, le couteau reste toujours bien en main. Pour aller de pair avec les couteaux ALL*STAR de ZWILLING, nous avons conçu un nouvel emballage plus éco-responsable, 100 % sans plastique, qui protège le couteau et l'environnement.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

- Design tendance.
- Application du logo premium en argent.
- Lame FRIODUR de 20 cm de long, durcie à froid, résistante aux ébréchures et à la corrosion.
- Acier inoxydable formule spéciale ZWILLING.
- Manche ergonomique, tient confortablement en main.
- Pour couper, découper et portionner la viande.
- Emballage 100% sans plastique.

SPECIFICATIE

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Matière lame	Acier inoxydable 18/10
Matière manche	Plastique

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar