



Now S Black Koksmees 200 mm Zwilling

Merk: Zwilling
 Model: 54541-201-0



€ 36,99



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Wat dit mes kan! Bijvoorbeeld vlees en gevogelte snijden, groenten en fruit hakken, uien en knoflook hakken, gember en kruiden wegen, kortom: nog fijner snijden. Met het koksmees uit de donkere versie van de ZWILLING NOW S-serie kunnen zelfs beginners dit met een beetje oefening, net als professionals in de keuken. Het ijsgeharde FRIODUR-lemmet met een lengte van 20 cm is veelzijdig inzetbaar en zo scherp dat al het snijwerk (bijna) vanzelf gaat. Het onderhoudsvriendelijke koksmees is gemaakt in Solingen en gemaakt van speciaal roestvrij staal, de ZWILLING special melt, zodat het lang scherp en scherp blijft. Dankzij de ergonomisch gevormde, slipvaste handgreep ligt hij ook bij langdurig gebruik comfortabel in de hand. Het moderne en dynamische designconcept is ontworpen door het Milanese designteam Matteo Thun & Antonio Rodriguez. De natuur gaf de beslissende impuls voor de tijdloos moderne kleur die bij elke inrichtingsstijl past: donkere bessen, chocolade en aubergines zijn de modellen voor het subtiële, klassieke zwart.

- Ijsgehard FRIODUR-mes
- Speciaal roestvrij staal, ZWILLING speciale smelt
- Ergonomische kunststof handgreep
- Gemaakt in Solingen
- Toon-op-toon kleurconcept
- Ontwerp Matteo Thun & Antonio Rodriguez

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

- Lemmetlengte 20 cm

SPECIFICATIE

Fysieke kenmerken

Hardheid lemmet	55-58 HRC
Kleur	Zwart
Lemmetlengte	20 cm
Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)

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