Elektro Smets
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



Pro Chefmes 200mm Zwilling

Merk: Zwilling
Model: ZWI38401-201-0

119,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De messen van de chef ZWILLING staan voor vakmanschap in combinatie met een innovatief ontwerp en hoogwaardige materialen. Het 20 cm lange traditionele stijlmes uit de ZWILLING® Pro-serie overtuigt ook door zijn functionaliteit, omdat het aangenaam vast te houden is dankzij het ergonomische handvat.

Het mes is gesmeed uit één stuk staal en het FRIODUR®-mes is ook speciaal ijsgehard, wat het mes een speciale robuustheid en scherpte geeft. Vloeiende overgangen voorkomen de vorming van ziektekiemen en zorgen zo voor passende hygiëne. Exact snijden is geen uitdaging met dit mes.

- 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 scherpte toe voor een consistent hoge en nauwkeurige snijprestaties.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

- Ergonomische kunststof handgreep met drie klinknagels. Ontwerp: voor moeiteloos en veilig werken met het mes.

SPECIFICATIE

Algemeen

Gesmeed	✅

Fysieke kenmerken

Lemmetlengte	20 cm
Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)
Met klinknagels	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN