

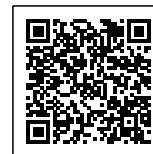


## Profesional S Messenblok 8 delig Zwilling

Merk: Zwilling

Model: ZWI35662-000-0

429,00€



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Het 8-delige messenblok van ZWILLING biedt aan amateur-cateraars en professionele koks een veelzijdige combinatie van kwaliteit, design en functionaliteit. Vlees en vis kunnen naar wens worden gesneden en gesneden met de hoogwaardige messen - en het schillen van fruit en groenten kan moeiteloos worden volbracht. Het klassiek uitziende messenblok bestaat uit een hak- en garneermes, een vleesmes, een mes, een koksmes en een broodmes met een zwart plastic handvat met drie beugels. Om de basisuitrusting voor uw keuken compleet te maken, zijn ook een universele schaar en een aanzetstaal inbegrepen, zodat u gemakkelijk alle messen in uw eigen keuken kunt lus maken.

De messen zijn SIGMAFORGE®-messen. De messen zijn nauwkeurig gesmeed uit één stuk staal en bieden uitstekende snijprestaties. De speciale ijsharding verfijnt bovendien het blad en maakt het bestand tegen corrosie, flexibel en bijzonder scherp. Een soepele overgang tussen mes en gewas vergemakkelijkt het gebruik en verhoogt het comfort bij elk gebruik. Optimale balans en veilige hantering maken de exclusieve messen uit de PROFESSIONAL "S" -serie een populair standaardproduct in veel professionele keukens. Het 8-delige messenblok rust ook professioneel uw keuken uit en opent volledig nieuwe mogelijkheden voor de bereiding van uw favoriete

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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

	Steoreorama
<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN


gerechten.

- 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
- Verbinding zonder naden tussen handvat en mes.
- Ergonomische kunststof handgreep met drie klinknagels. Ontwerp: voor moeiteloos en veilig werken met het mes.



Leveringsomvang : 1 spuug- en garnituurmes, 1 vleesmes, 1 koksmes, 1 universeel mes, 1 broodmes, 1 aanzetstaal, 1 messenblok naturel, 1 multifunctionele schaar, zwart

## SPECIFICATIE

### Accessoires

Aantal messen	6
Schaar	

### Algemeen

Gesmeed	
Met messen inbegrepen	

### Fysieke kenmerken

Houtkleur	Beukenhout
Materiaal	HOUT, Roestvrij staal (RVS)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN