



Merk: **Zwilling**

Model: 31071-141-0

€ 62,95



Omschrijving

Het koksmes Compact is een van de vier messen waarmee ZWILLING zijn reeds populaire messenserie FOUR STAR heeft aangevuld met een "Special Edition". Zijn mes is, zoals gebruikelijk in deze serie, gemaakt van hoogwaardig staal. Met dit koksmes hakt u elk soort voedsel, van groenten tot vlees en vis. Vanwege de speciale vorm van het mes is het zelfs geschikt voor de Wiegeschnitt.

Het staal waaruit de Chef's Knife Compact bestaat, wordt gekenmerkt door een optimaal uitgebalanceerde chroom-koolstofverhouding. Het lemmet is gemaakt van een enkel stuk staal, wat zorgt voor een unieke mesgeometrie. Met een speciaal proces verhard ijs, heeft het FRIODUR-mes de nodige hardheid, weerstand tegen breuk en corrosiebestendigheid. Het lemmet van het koksmes is gebogen, dus je kunt dit mes ook gebruiken voor het hakken van kruiden. De slanke punt is ideaal voor het bouwen en pleisteren.

Het koksmes Compact heeft een lemmetlengte van 14 cm en een laag gewicht. Dit maakt het comfortabel in gebruik. Het heeft een ergonomisch gevormde handgreep van hoogwaardig kunststof, die naadloos en naadloos is verbonden met het mes. Bacteriën en vuil hebben daarom geen kans om door te dringen in tussenruimten. Het gewas voorkomt dat de vingers van het handvat glijden. Met het koksmes Compact by ZWILLING van bijzonder hoogwaardig staal hakt u snel en veilig alle ingrediënten voor uw eten.

- FRIODUR® ijsgehard mes voor extra lange meslevensduur en corrosieweerstand.
- Speciaal roestvrij staal, speciale ZWILLING-smelt: deze messen zijn stabiel, corrosiebestendig en tegelijkertijd flexibel.
- SIGMAFORGE®-messen - uit één stuk gesmeed
- Verbindingsloze overgang tussen handvat en mes.
- Ergonomische handgreep van kunststof: voor moeiteloos werken en veilig werken met het mes.



Specificaties

ALGEMEEN

Gesmeed Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Lemmetlengte	14 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS)		