



## Now S Black Koksmees 200 mm Zwilling

Merk: Zwilling  
Model: 54541-201-0



€36,95



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 subtiele, 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	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		

- 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

<b>MA</b>	9u tot 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	Gesloten
<b>DO</b>	9u tot 18u		