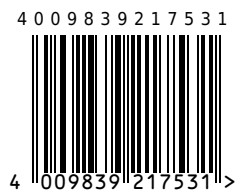




## Aanzetstaal (kunststof) 210 mm Zwilling

Merk: Zwilling  
Model: 32576-211-0



€24,95



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Na verloop van tijd worden zelfs hoogwaardige keukenmessen geleidelijk saaiër. Het aanzetstaal ZWILLING zorgt voor nieuwe scherpste. Het gereedschap kan veilig op het plastic handvat worden gehouden. Met de afgeronde lijnen en de verbrede overgang naar het stalen mes ligt de messenslijper goed en veilig in de hand.

Het zwarte handvat heeft aan het uiteinde een ophanggat. Het handige slijpstaal met geribbelde structuur heeft een lengte van 26 cm. Met een hardheid van ongeveer 62 Rockwell is het slijpstaal relatief ongevoelig voor schade en zorgt het op de lange termijn voor precies geslepen messen.

Door de eenvoudige bediening is het slijpstaal een betrouwbaar en onmisbaar accessoire in de keukenlade of aan de wandhaak boven het werkblad. Direct voordat u vlees of andere gerechten snijdt, hoeft u het mes slechts een paar keer over het staal te trekken. Met het slijpstaal van ZWILLING bent u optimaal uitgerust voor een perfect snijresultaat.

- Slijpstaal gemaakt van gegolfd, sterk gecarboniseerd en hard verchromd staal, zorgt voor een goed definiëringsresultaat.
- Met een hardheid van ca. 62 Rockwell zijn deze slijpstalen relatief ongevoelig voor beschadiging.
- Handgreep van kunststof met ophangoog.

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		

## SPECIFICATIE

### Fysieke kenmerken

Gewicht	0,311 kg
Hardheid lemmet	62 HRC
Lemmetlengte	26 cm
Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Staal

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		