

GOURMET ZELFSLIJPEND 7 DELIG 36133-000-0 ZWILLING



211019.0028.307983

Categorie: Messenblokken
Merk: Zwilling
Model: 36133-000-0

4 0 0 9 8 3 9 4 0 8 1 8 2



€ 249,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

BESCHRIJVING

De nieuwe TWIN Sharp blok uit de reeks Gourmet is het KIS (Keep It Sharp) uitgerust technologie - en dus veel meer dan alleen een messenblok: Terwijl andere blokken te beschermen alleen het mes, kan het TWIN Sharp blok van hun kwaliteit en scherpte door ook Scherp uw messen - tussen haakjes. Scherpe messen maken keukenwerkzaamheden niet alleen gemakkelijker, ze zijn ook veiliger. Je slipt niet en hebt minder kracht nodig om te snijden. Regelmatige verscherping van de messen is daarom uiterst belangrijk. De ZWILLING SharpBlock neemt dit werk voortaan voor u over. Wanneer u een mes verwijderd of vouwt, wordt het automatisch geslepen. Het geheim achter de KIS technologie keramische slijpstenen, in de zakken van het mes met een gladde rand (Officemesje Vlees en koksmes) zijn geïntegreerd. Elk compartiment is ontworpen voor een specifiek mes, waardoor elk blad in de ideale hoek wordt geslepen. Op deze manier blijven uw messen extreem scherp gedurende een lange tijd. De ZWILLING SharpBlock in ash-ontwerp met bijzonder mooie nerf doet niet alleen goed werk, maar ziet er ook goed uit en verfraait elke moderne keuken. De SharpBlock is ideaal voor ZWILLING Gourmet-serie messen, die al zijn inbegrepen. Met name de volgende mes behorende tot het blok: een mesje (10 cm), een vleessnijder (16 cm), een koksmes (20 cm), een mes (13 cm), een broodmes (20 cm) en een multifunctionele schaar van de Serie TWIN L. De keukenmessen uit de serie Gourmet by ZWILLING worden gekenmerkt door enorm bestendige, ijsgeharde messen, die ook bestand zijn tegen corrosie. De plastic handgreep is ontworpen in het klassieke ontwerp met drie klinknagels en heeft een ergonomische vorm.

Scherp - levenslang *

* Volgens de Duitse DIN EN ISO 8442-5: de rand- (CER) van de frees wordt gehandhaafd, zoals door periodiek het aanscherpen van de TWIN Sharp blok en gebruik volgens de instructies van het blad naar het einde van de levensduur (DIN EN ISO 8442-5) op een het scherpe niveau blijft.

- Stijlvolle opbergruimte voor messen
- Optimale scherpste van de messen blijft langer behouden
- Perfecte pasvorm voor messen van de ZWILLING Gourmet-serie
- Levering: 1 multifunctionele schaar, 1 mesje, 1 mes, 1 vleesmes, een koksmes, 1 broodmes, 1 zelfscherpend messenblok as 7 stuks.

SPECIFICATIES

Accessoires

Aantal messen	7
Schaar	Ja

Algemeen

Gesmeed	Ja
Met messen inbegrepen	Ja

Fysieke kenmerken

Houtsoort	Essen
Materiaal	Hout, Kunststof, Roestvrij staal (RVS)