

Signature messenblok zwart met 6 messen en messenslijper

5055202600737

Adviesprijs:
€ 467,50

BESCHRIJVING

De **Signature messenblok** is zo mooi als het praktisch is en is ontworpen met het oog op moeiteloze handelingen. Dit blok wordt geleverd met een geïntegreerde, **keramische messenslijper** om de messen scherp te houden. Een magneet in elke gleuf trekt de ruggengraat van het mes naar het blok, waardoor schade aan de snijrand bij het inbrengen of verwijderen van de messen wordt voorkomen.

Gemaakt uit duurzaam zwart ABS met een gepolierde roestvrij stalen kraag.

Product hoogtepunten

- Magneten houden het blad weg van het blok, waardoor schade aan de snijkant wordt voorkomen.
- Keramische wiel messenslijper om de 15° lemmetrand van Signature Messen te slijpen.
- Hoogste kwaliteit Duits DIN 1.4116 roestvrij staal.
- Handmatig aangebrachte 15° Japanse rand voor superieure scherpte.
- Volledig gesmeed uit één stuk staal voor superieure sterkte en balans
- Ingewerkte bolster voor volledig gebruik van het snijvlak en precisiecontrole.
- Gehard tot Rockwell 56 voor onderhoudsgemak.
- Ergonomische DuPont-handgreep, mechanisch afgewerkt voor hygiëne
- Multi-award winnend Brits ontwerp en 25 jaar garantie.

Wij raden u aan om na 12-24 maanden, afhankelijk van de gebruiksfrequentie, het keramische slijpschijfje te vervangen om uw messen op een hoog niveau te houden. Alle Signature-keukenmessen zijn

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

vaatwasmachinebestendig. Geleverd in een geschenkverpakking

Set bestaat uit :

Signature broodmes 22cm, Signature vleesmes 23cm, Signature chefmes 14cm, Signature keukenmes 14cm, Signature getand keukenmes 12cm, Signature Groentemes 8cm, Signature Messenblok met geïntegreerde Slijper

SPECIFICATIES

Fysieke kenmerken	
Breedte	25,2
Gewicht	4,1
Hoogte	31,5
Lengte	23
Materiaal	ABS, Roestvrij staal (RVS)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig