



Type 301 trancheermes 19.3cm

5 0 1 9 3 1 1 9 1 0 9 1 0



5 0 1 9 3 1 1 9 1 0 9 1 0 >

CHROMA
PROFESSIONAL KNIVES

Adviesprijs:
€ 129,00



BESCHRIJVING

Trancheermes met een grootte van 193 mm. Door de lengte en het smalle lemmeet ideaal voor het in plakken snijden van grote stukken vlees. In de unieke messencollectie van Chroma TYPE301 Design by F.A. Porsche is de greep gemaakt van 18/10 roestvrij staal en het lemmeet van hoogwaardig Japans staal type 301. Dat maakt het mes bijzonder geschikt als keukengereedschap. Alle messen worden met de hand geslepen door een meesterslijper. De snede van het mes heeft de traditionele Japanse V-vorm, wat het mes uiterst scherp maakt en waardoor het ook lang scherp blijft. Ook in ons eigen land hebben een groeiende schare topkoks hun liefde verklaard aan de creatie van F.A. Porsche. Onderhoud / Deze messen mogen, net als andere koksmessen, niet in de vaatwasser. Ze zijn heel hygiënisch en gemakkelijk te onderhouden omdat ze naadloos zijn. Wassen in warm water en nadien afdrogen volstaat.

SPECIFICATIES

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig