



Type 301 fileermes 19cm

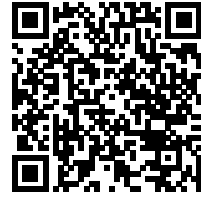
5 0 1 9 3 1 1 9 1 0 9 3 4



5 019311 910934 >

CHROMA
PROFESSIONAL KNIVES

Adviesprijs:
€ 129,00



BESCHRIJVING

Fileermes met een grootte van 190 mm. Uitstekend voor het fileren van carpaccio en vis. In de unieke messencollectie van Chroma TYPE301 Design by F.A. Porsche is de greep gemaakt van 18/10 roestvrij staal en het lemmet 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. Een groeiende schare topkoks hebben 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 afdrogen na gebruik volstaat.

SPECIFICATIES

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig