



Type 301 chefmes 20cm

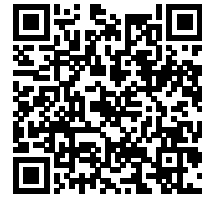
5 0 1 9 3 1 1 9 1 4 6 7 3



5 0 1 9 3 1 1 9 1 4 6 7 3 >

CHROMA
PROFESSIONAL KNIVES

Adviesprijs:
€ 159,00



BESCHRIJVING

Chefmes met een grootte van 200 mm. 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 geen naden hebben. Wassen in warm water en afdrogen volstaat.

SPECIFICATIES

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig