

Professionele set met modern design! Scherpe lemmeten van roestvrij specialstaal van Duitse makelij met een messenblok van eikenhout. Het staal biedt deze messen een langere levensduur en betere corrosiebestendigheid. Het aanzetstaal maakt gebruik van een unieke conische messlijptechnologie, waarmee de snit scherp en nauwkeurig is. Het handvat is zo ontworpen dat het een goede grip biedt en ergonomisch in de hand ligt. Al met al is het een veilige en gezonde keukenmessenset.

Inhoud 16-delige messenset:

- Messenblok van hout.
- Universele keukenschaar.
- 8 inch Koksmes.
- 8 inch Aanzetstaal.
- 8 inch Trancheermes.
- 5 inch Groentemes.
- 5 inch Santokumes.
- 5 inch Tomatenmes.
- 4,5 inch Steakmessen (6 stuks).
- 3,5 inch Schilmes.
- 3 inch Schilmesje.

Anders dan conventionele messen zijn deze messen uit één stuk gesmeed. Moeiteloos werken dankzij gering gewicht. De messen zijn perfect uitgebalanceerd volgens mechanische principes. Antibacteriële technologie: vuil kan zich niet vastzetten en bacteriën maken geen kans. Strak design volgens de huidige wetenschappelijke kennis. Ideaal voor in uw eigen keuken of als cadeau voor iemand die vaak fanatiek in de keuken staat.

Het wordt aangeraden om de messen niet in de vaatwasser te wassen.s