



PAUDIN

LINPET 

Eigenschappen

Materiaal:	67 lagen Japans Damaststaal
Hardheid:	Rockwell hardness HRC 62+
Handvat:	Premium G10 Fiberglas
Dikte:	2 mm

Ontwikkeld in Groot Brittannië

De kunst van het bestek

Top-of-the-line Plume Luxe is een kunstwerk. Deze messen vormen de vlaggenschipcollectie van Paudin. Zowel het lemmet als het handvat zijn gemaakt van de meest kostbare materialen die hun opvallende uiterlijk bepalen.

Super scherp Damaststaal

De speciale samenstelling van Damaststaal maakt het mogelijk om een hoge hardheid te bereiken zonder broos te worden. De sterke snijkern is beschermd met 66 lagen staal. Het veerachtige Damascus-patroon zorgt voor extra duurzaamheid en geeft de Plume Luxe serie een zeer aantrekkelijk esthetisch uiterlijk.

Perfekte balans

Het mes is wetenschappelijk ontworpen met een perfecte verhouding tussen het lemmet en handvat gebalanceerd precies op de krop. Op deze manier heeft u intuïtief een betere en veiligere controle over het mes. Ideaal voor al uw snijwerk!

Ergonomische G-10 handgreep

Het handvat is zorgvuldig gemaakt van G-10, een ongelooflijk sterk militair en niet-poreus glasvezelachtig materiaal. Het is zeer ongevoelig voor zowel warmte als vocht en heeft een levenslange duurzaamheid.

Waarschuwing

- Het mes is vlijmscherp!
- Snijd geen vlees met bot.
- Houd buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het mes niet als blikopener of schroevendraaier.
- Was het mes bij voorkeur met de hand af, in plaats van in de vaatwasser.
- Geen enkele staalsoort is compleet roestvrij. Ter voorkoming van roestplekjes dient u het mes goed af te drogen na gebruik of na het wassen.
- Het is niet aangeraden eender welk mes te gebruiken om door bot en bevroren voedsel heen te hakken. Een uitzondering hierop is het hakmes (Nakiri mes), deze is hier wel geschikt voor.

Over PAUDIN

PAUDIN is een sterk opkomend merk en staat synoniem voor hoogwaardig bestek. Het zeer jonge en gemotiveerde team werkt tevens samen met getalenteerde ontwerpers, die de waarden en visies van het merk delen. Innovatieve technologieën worden gebruikt om de producten van de hoogste kwaliteit en het meest aansprekende ontwerp te creëren.

Bij PAUDIN staat, toen en nu, klanttevredenheid altijd op de eerste plaats.

Spécificités

Le matériau :	67 couches Acier Damas	Conçu au Royaume-Uni
La Dureté :	HRC 62+ Rockwell	
La poignée :	G10 fibre de verre de qualité supérieure	
L'épaisseur :	2 mm	

Art de la coutellerie

Plume Luxe est une œuvre d'art manufacturière. Ces couteaux sont la collection phare de Paudin. La lame et la poignée sont fabriquées à partir des matériaux les plus précieux qui façonnent leur apparence frappante.

Acier damas ultra tranchant

Couteau de Cuisine en Acier Damas. La lame du couteau de chef professionnel est composée de 67 couches d'acier japonais Damas avec une dureté de +62HRC. Le couteau de haute qualité est 4 fois plus tranchant que le couteau de cuisine ordinaire. Forge à 67 couches pour la résistance à l'usure, la durabilité, la résistance à la rouille et aux taches. Le motif sur la lame est inspiré des plumes d'un oiseau.

Équilibre parfait

Le couvert est créé par une proportion excellente entre la lame et la poignée, de manière qu'on puisse avoir un bon équilibre en les utilisant. Nos couverts nous donnent la possibilité de couper et hacher n'importe quoi.

Poignée Ergonomique G-10

La poignée est en matériau de qualité militaire G10, elle est imperméable à la chaleur, au froid, à l'humidité et à l'huile. Conception de poignée complète et renfort avec triple rivet antidérapant, et fournit une prise en main confortable et la stabilité, répond à une conception

Avertissement

- Tranchant comme un rasoir!
- Ne coupez jamais de la viande avec des os !
- Séchez le couteau après l'utilisation de sorte que vous évitiez de la rouille !
- Tenez éloignés des enfants !
- Ne pas utiliser comme ouvre-boîte ou tournevis
- Nous déconseiller de le laver au lave-vaisselle

Ce qui concerne PAUDIN

PAUDIN est une marque qui est en train de se développer, mais c'est aussi une marque qui se représente de sa qualité supérieure concernant leur couvert. Ils ont une équipe très motivée et il y a aussi de plusieurs jeunes employés. Le démarrage a utilisé une technologie innovant afin qu'on puisse développer des produits qui ont la plus haute qualité et un design attrayant. D'y parvenir, PAUDIN a une collaboration avec quelques designers qui ont un beau talent. Ils partagent les mêmes valeurs et avis de la marque. Généralement, PAUDIN est dédié de satisfaire leurs clients, et ils trouvent cela le plus importante.

9 cm Schilmes

9 cm Couteau à éplucher



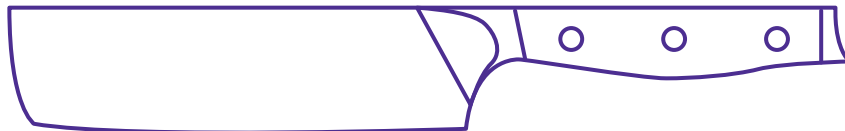
12,5 cm Officemes

12,5 cm Couteau Office



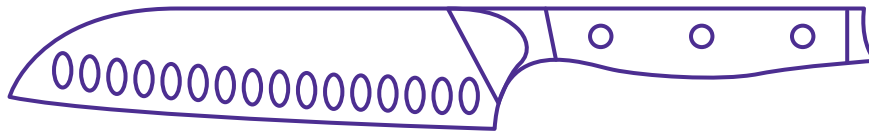
17,5 cm Nakiri mes (Hakmes)

15 cm Couteau Nakiri (Couperet)



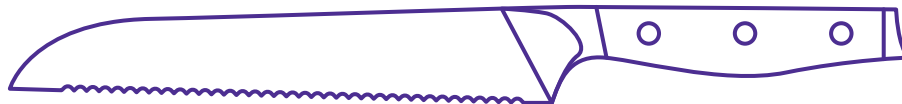
17,5 cm Santokumes

17,5 cm Couteau Santoku



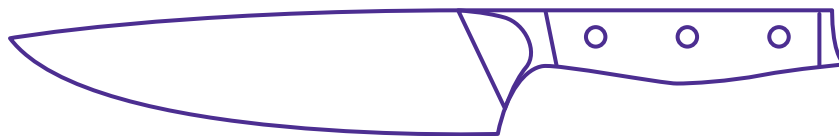
20 cm Broodmes

20 cm Couteau à Pain



20 cm Koksmes

20 cm Couteau De Chef



Garantie kaart

- Tevreden?
- Niet tevreden?

Wanneer u, om welke reden dan ook, niet tevreden bent met uw bestelling, vragen wij u contact met ons op te nemen. We denken graag met u mee en sturen u een nieuw product op, of gaan over tot een volledige terugbetaling.

Op al onze producten bieden wij een levenslange garantie op fabricage fouten, met een daarbij horende 100% terugbetalingsgarantie, want ons doel is 100% tevreden klanten.

✉ Stuur een e-mail naar info@linpet.nl

Carte d'assurance

- Contente ?
- Mécontente ?

Si vous n'êtes pas satisfait de ton ordre, vous pouvez nous contacter et nous vous donnerions gratuitement un remplacement ou un remboursement. Aucune questions seront posées. En tout cas, nous vous proposons un remboursement de 100% sur tous nos produits avec l'objectif d'avoir seulement des clients satisfaits.

✉ Envoyez-nous un e-mail à info@linpet.nl