



PAUDIN



## Eigenschappen

<b>Materiaal:</b>	1.4116 Duits roestvast carbonstaal
<b>Hardheid:</b>	Rockwell hardness HRC 56+
<b>Handvat:</b>	Pakkahout
<b>Dikte:</b>	2 mm

## Perfekte balans

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

## Super scherp

Gemaakt van 1.4116 Duits carbonstaal en dus zeer stevig en duurzaam roestbestendig. Het mes is slechts 2 mm dik en de snijkant wordt met de hand geslepen in, afhankelijk per mes, een hoek van 12 tot 15 graden per zijde. Het mes is vlijmscherp en voorzien van een esthetisch ingelaserd Damascus-patroon.

## Ergonomische handgreep

De ergonomische handgreep, gemaakt van pakkahout, zorgt voor een stevige en comfortabele grip. Hierdoor maakt het samen met de perfecte balans en het gebruikte 1.4116 Duits carbolstaal, dat dit mes dé ideale snijpartner is in uw keuken.

## 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.

## 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

<b>Le matériau :</b>	1.4116 Acier Allemand Inoxydable à Haute Teneur en Carbone
<b>La Dureté :</b>	HRC 56+ degree
<b>La poignée :</b>	Pakka Wood
<b>L'épaisseur :</b>	2 mm

## 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.

## Ultra-sharp

La lame de ce couteau, a une épaisseur de 2 millimètres et le tranchant a poli manuellement. Ce couteau est très pointu de sorte que vous pourriez éprouver que le découpage soit facile et amusant. C'est un couteau robuste, durable et antirouille.

## Ergonomique Handle

Grâce à la poignée de serrage professionnelle combiné avec la poignée de serrage ergonomique, le couteau chef-cuisinier est très confortable en utilisant. Vous pouvez l'utiliser en toute sécurité car ces attributs protègent le poignet du consommateur.

## Avertissement

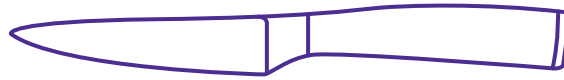
- Tranchant comme un rasoir!
- Ne coupez jamais de la viande avec des os !
- Séchez le couteau après l'utilisation de sorte que vous évitiez de la rouille !
- Tenez éloignés des enfants !
- Ne pas utiliser comme ouvre-boîte ou tournevis
- Nous déconseiller de le laver au lave-vaisselle

## 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



15 cm Uitbeenmes

15 cm Couteau à désosser



17,5 cm Nakirimes (hakmes)

17,5 Couteau Nakiri (Couperet)



17,5 Santokumes

17,5 cm Couteau Santoku



20 cm Broodmes

20 cm Couteau à Pain



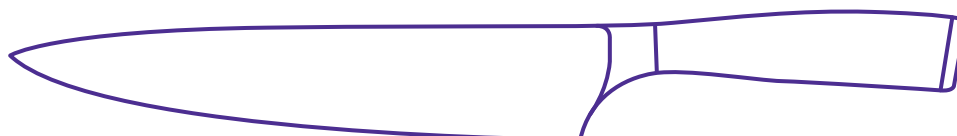
20 cm Vleesmes

20 cm Couteau à Découper



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](mailto: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](mailto:info@linpet.nl)