1002418

Zwilling Gourmet Santoku-hnífur

9.950 kr.



Matseldin verður leikur einn!
Sérhannað gæðastál
Ryðfrítt stál úr sérstakri Zwilling-blöndu tryggir sterkt og langlíft blað

Frosthert hnífsblað FRIODUR-blaðið er einstaklega hert með frosttækni. Þetta gerir blaðið sveigjanlegra og ryð-þolnara þrátt fyrir mikla hörku Zwilling GOURMET hnífar Ekki missa af þessari hágæða vörulínu í öllum útgáfum!

- Einstaklega þægilegur heimilishnífur
- Santoku-hnífar henta einstaklega vel í að skera niður fisk, kjöt og grænmeti
- FRIODUR frost-hert blað
- Blað harka: 55-58 HRC
- 18 cm hnífsblað
- 11,5 cm handfang
- Þyngd: 160g

ZWILLING ÞÝSKALANDI ZWILLING hefur verið að framleiða hágæða eldhúsvörur frá 1731. Stofnað í Solingen, Þýskalandi, ZWILLING hefur skapað sér sess á meðal bestu framleiðendum heimsins þegar kemur að hnífum og öðrum eldhúsbúnaði. Alla sína tíð hefur vörumerkið staðið fyrir gæði, nákvæmni og byltingarkennda hönnun. Í dag sameinar ZWILLING gæði og hönnun hvaðanæva úr heiminum undir vörumerkjum MIYABI í Japan, BALLARINI á Ítalíu, STAUB í Frakklandi og auðvitað sínu eigin í Þýskalandi. Með góða matseld að leiðarljósi hefur ZWILLING fengið gæðastimpil atvinnukokka um allan heim.

Rafha
Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími: 588-0500
rafha@rafha.is
www.rafha.is