MESSER KYOCERA KOCHMESSER MIT WEISSER KERAMIKKLINGE 16 cm

PROFESSIONELLES MESSER KYOCERA MODELL KOCHMESSER LINIE FINE MIT WEISSER KERAMIKKLINGE 16x4,7 cm MIT ERGONOMISCHEM GRIFF

vedi prodotto online

CODICE: **0010016960080**
MARCA: **KYOCERA**

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

Die Kyocera-Keramikklingen bestehen aus Zirkonoxid, einem natürlichen Rohstoff, aus dem ein patentiertes Hightech-Material gewonnen wird, das leichter als Stahl, hitze- und korrosionsbeständig, unempfindlich gegen Säuren und extrem hart ist.

Kyocera Ishi Ba-Keramikmesser haben viele Vorteile aufgrund der Hochtechnologie des Materials:

- Antioxidative Kraft: Unempfindlich gegen Säuren, nimmt keine Gerüche an und oxidiert Lebensmittel nicht
- Schärfe: hält die Schärfe etwa 10-mal länger als Stahlklingen
- Leichtigkeit: wiegt etwa halb so viel wie ein Stahlmesser gleicher Größe
- Einfache Reinigung: einfach die Klinge mit einem feuchten Tuch abwischen

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it