

Keramiske kniver

Kjøp julegaven til dine
forretningsforbindelser og
ansatte nå!



scandinavian
standard



KERAMISKA KNIVAR

- Keramiske blader av zirkonium
- Beholder sin kant lengre enn kniver laget av stål
- Ufølsomt overfor syre i maten, flekker og rust
- Ingen smak eller lukt av metall
- Lett og ikke-klebrig blader

Den keramiske blad er laget av zirkonium dioksid. Bladet er skjerpet til en barberhøvel skarphet og polert med en diamant plate. Det holder sin kant lengre enn kniver laget av stål.

Bladet er av keramiske struktur og motstår syrer i kostholdet, og er helt rustfri. Den ikke-klebrige overflate, som gjør at ingen lukt eller smak av metall i næringsmidler. Dette er keramiske kniv settet er avgjørende for en sunn og moderne livsstil



scandinavian
standard

Knivset

Innhold:

- Første Chef's Knife 15cm. Kjøkkenet er de mest brukte kniv. Lyset buede kniven kutter perfekt og er ideell for kutting.
- Første Santoku 12cm. Santoku kniven kommer fra Japan og har en geometri med perfekt balanse, og bredden på bladet. Vekt og grep som er nøye utformet for perfekt kutting og hugg.
- Første Parere el. vegetabilsk kniv 10cm. Praktisk Parere er en annen viktig kjøkken kniv.



Levereras



Pang Pris

Knivene leveres i lekker gaveeske og er pakket med tolv sett i hver . Vi selger disse for:

1-11 stk. knivsett Kr. 495,- eks. m.v.a.

12 eller 24 stk. Kr. 475,- eks. m.v.a

36 eller 48 stk Kr. 450,- eks. m.v.a.

Ved større kvantiteter be om pristilbud. Tlf. 22 35 51 57 / 908 92 967,
mail: knut@admin-as.no

Gled dine forbindelser og ansatte med en varig og nyttig gave til jul i år!

Knivsettet koster over disk Kr. 1.195,-.

