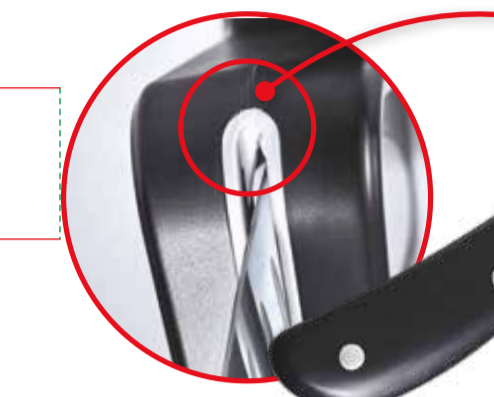


- Le couteau toujours parfaitement affûté !
- Porte couteau design Parfait pour être exposé sur le plan de travail
- Base adhésive Pour fixer le porte couteau sur le plan de travail
- Stijlvolle messenhouder Perfect om uit te stellen op het aanrecht
- Zelflevende basis Het mes dat altijd perfect geslepen is!



MANCHE CONFORTABLE
Bonne adhérence
COMFORTABLE HANDGREEP
Goede grip

LAME À POINTS CREUX
Pour éviter que les aliments collent à la lame
LEMMET MET KULTJES
Zodat de voedingsmiddelen niet aan het lemmet kleven

LAME DE 20CM EN ACIER
INOXYDABLE ALLEMAND 1.4116
LEMMET VAN 20 CM IN ROESTVRIJ
DUITS STAAL 1.4116



POINTE DE PRÉCISION
ou délicate
Pour une coupe fine
PRECISEPUNT
Voor fijn of delicaat snijden



COUPEZ EN TOUTE SIMPLICITÉ !
Les couteaux ordinaires ont du mal à couper la courge. Avec Ever Blade™ coupez sans effort.

Kook met een mes dat altijd vlijmscherp is!

Het professionele Ever Blade™ koksmes wordt verkocht met meshouder en geïntegreerde slijper. Na elk gebruik wordt het mes geslepen dankzij de slijper die in de greuf van de meshouder is ingewerkt.

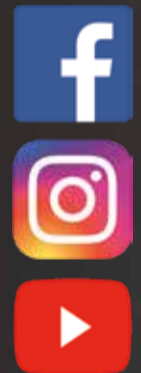
Het mes dat altijd perfect geslepen is!

Le couteau professionnel Ever Blade™ est vendu avec son porte couteau qui dispose d'un affûteur intégré. À chaque utilisation le couteau est affûté grâce à l'affûteur placé dans la fente du porte couteau. Cuisiner avec une lame toujours parfaitement tranchante !

Le couteau toujours parfaitement affûté !

Ever Blade

COUPEAU DE CHEF AUTO-AFFÛTANT
ZELFSLIJPEND KOKSMES



Ever Blade

COUPEAU DE CHEF AUTO-AFFÛTANT
ZELFSLIJPEND KOKSMES

Ever Blade

COUPEAU DE CHEF AUTO-AFFÛTANT
ZELFSLIJPEND KOKSMES

Le couteau toujours parfaitement affûté !

- ▣ Couteau de qualité professionnelle
Acier allemand de qualité 1.4116 résistant à la rouille
- ▣ Lame innovante
Les bords convexes et la lame plus fine aident à réduire la résistance pour une coupe facile et rapide
- ▣ Affûteur en céramique
À chaque passage la lame est affûtée



Meshouder met ingebouwde slijper

Porte couteau avec affûteur intégré

Het mes dat altijd perfect geslepen is!

- ▣ Mes van professionele kwaliteit
Roestbestendig Duits staal 1.4116
- ▣ Innovatief lemmet
De bolle randen en het dünnere lemmet verminderen de weerstand waardoor je gemakkelijker en sneller snijdt.
- ▣ Keramische slijper
Telkens je het mes in de houder stopt, wordt het geslepen.

Taille réelle
Ware grootte

Ever Blade
COUPEAU DE CHEF AUTO-AFFÛTANT
ZELFSLIJPEND KOKSMES

Ever Blade

COUPEAU DE CHEF AUTO-AFFÛTANT
ZELFSLIJPEND KOKSMES

Het mes dat altijd perfect geslepen is!

GEMAKKELIJK SNIJDEN!
Een pompoen is moeilijk te snijden met een gewoon mes.



Met Ever Blade™ gaat snijden zonder moeite



Gevone platte messen zijn niet gemaakt om brood te snijden.



Met Ever Blade™ snijdt je brood zonder het te pletten.



FLANKEZ-NOI
POUR DÉCOUVRIR
LA VIDÉO DE
DÉMONSTRATION
SCAN ICI CM DE
DÉMONSTRATION
TE REKUKEN

COUPEAU01
NUMÉRO DE MODÈLE - EVBL21
Lot No. _____
Conservez cet emballage pour le N° de lot
Bewaar deze verpakking voor het lotnummer.
3 700590 914011
FABRIQUÉ EN RPC - MADE IN CHINA

Ever Blade

COUPEAU DE CHEF AUTO-AFFÛTANT
ZELFSLIJPEND KOKSMES



COUPEAU APTE AU CONTACT ALIMENTAIRE.
NETTOYER AVANT USAGE.
MES GESCHIKT VOOR CONTACT MET VOEDSEL.
REINIGEN VOOR GEBRUIK.
NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE
MAG NIET IN DE VAATWASSER

PENSEZ AU TRI !
DREME REINIGENS INWACHT VERREINIGEN VAN DE VERPAKKINGEN
ALU
ALU
ALU
ALU



Importé et distribué en France par :
BEST OF TV s.a.s.
29 chemin de Gérocourt
F-5650 Bussy Willere
sav@bestof.tv

Distribué en Belgique par :
Verdeel in België door:
BEST OF TV BÉNÉLUX s.p.r.l.
Route de Gemal 16 b&b, 8
B-1380 Laarne
contact@bestof.tv