

Philipiak
Philipiak
MILANO
1967

XL STORKJØKKEN




STAINLESS STEEL
1.4116

Knivsett i stål

HÅLDBARHET OG PÅLITELIGHET

Stål 1.4116
med tilsetning
av molybden,
krom og vanadium
gir utmerket god
mekanisk
styrke.

1

STAINLESS STEEL  HRC 58±2
C0.45 Cr 14.30 MO 0.52 V 0.12

HÅND SLIPING

Sliping i en vinkel
12-14 grader
garanterer presis
skjæring og høy
skjæreytelse.

2

HØYESTE KVALITET

italiensk merkevare
med over 50 års tradisjon
Utmerkelse for de høyeste
produksjonsstandarder
og forpliktelse
til tradisjonen
med sunn
ernæring.

3

Philippiak
MILANO
1987

FUNKSJONALITET

Individuele kniver er designet for å møte spesielle utfordringer. Som et sett gir knivene komfort i alle kjøkken aktiviteter.



ERGONOMI OG KOMFORT

Perfekt balansert og form gjør oppskjæring til en god kulinarisk aktivitet.



OVERSIKT DESIGN

Kombinasjon av stål, glass og tre i italiensk stil vekker beundring og pryder ethvert interiør.

6



HOLDBARHET OG TØFFHET

Herdet under spesielle vilkår endrer mikrostrukturen som gjør det mulig å få frem de beste egenskapene.

7



INNOVASJON OG RENHET

Knivenes form og perfekte balanse på benkeplaten uten at benken berøres med kniven.

8



STAINLESS STEEL
CO.45 C

Ergonomisk og
komfortabel

Ekstrem slitestyrke
og enkel
å ta vare på

Smidd av ett enkelt
stykke
stål

Laget av 1.4116-stål
tilsatt
molybden
og krom

Perfekt
balansert

Slipes for
hånd

Oppdag
perfeksjon i
hver eneste
detalj

Sikrer presise
og effektive kutt

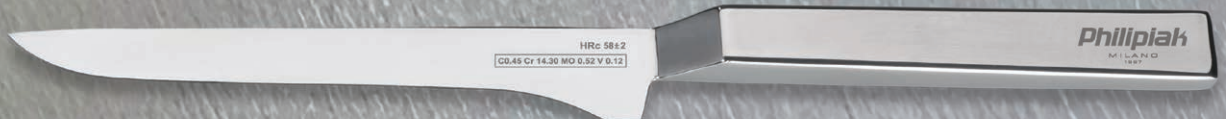


14.30 MO 0.52 V 0.12



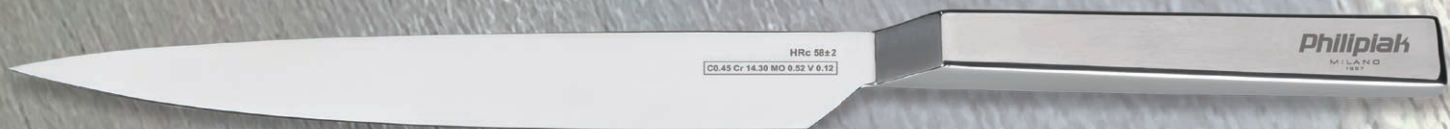
Kniv med mange bruksområder

- bladlengde 13 cm (5,1 tommer)



Fileteringskniv

- bladlengde 15,5 cm (6,1)



Pøsekniv

- bladlengde 20,5 cm (8,1 tommer)



Brødkniv

- bladlengde 20 cm (8,1 tommer)



Kokkekniv

- bladlengde 20 cm (8,1 tommer)

Last ned applikasjonen
Philipiak Hjem og få
mest mulig ut av
produktene
Philipiak Milano



XL STORKJØKKEN

+47 939 47 160
post@xl-storkjokken.no
www.xl-storkjokken.no