

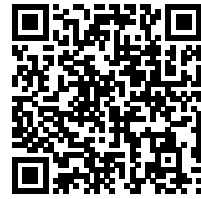


Yari Couteau de chef

Modèle: 1884506030



Prix
conseillé: €
179,99



DESCRIPTION

Yari ist die Messer-Kollektion für Liebhaber der asiatischen Küche: Die Serie steht für außergewöhnliche Schärfe und fernöstliches Design. Die Klingen der Messer bestehen aus 67 Lagen hochwertigem japanischen Spezialklingenstahl. Dies verleiht ihnen eine besondere Optik und eine außerordentliche Festigkeit - und sorgt für eine lang anhaltende Schärfe. Die ist bei den Messern der Yari Edition aufgrund eines extrem spitzen Schneidwinkels von 30 Grad außergewöhnlich. Das Ergebnis: Fleisch Fisch und Gemüse parieren Sie mit einem Messer aus dieser Serie spielend. Der Griff der Yari Messer ist aus hochwertigem Pakkaholz gefertigt und liegt sicher in der Hand. In Kombination mit der Damaszener Maserung der Klingen verleiht er den Messern eine ganz eigene fernöstliche Ästhetik. Die Kollektion umfasst Santoku- und Kochmesser sowie Allzweck- und Officemesser. Wichtig: Messer dieser Serie dürfen nur mit einem Schleifstein geschliffen werden.

- Total length: 34.5 cm, blade length: 20 cm - item number: 1884506030 - Other knife types and set combinations are available for this knife collection.
- Material: 67 layers of high-quality Japanese speciality blade steel for extraordinary durability and long lasting sharpness. Rust-free and acid resistant. Handle without grooves made of high-quality pakka wood and polished metal end cap.
- Long lasting sharpness thanks to the hardened blade - significantly more robust than conventional stainless steel.
- Ergonomically shaped handle and perfectly balanced weight of blade and handle for comfortable handling. Jointless workmanship makes it perfectly sanitary - no noticeable transitions between blade, guard and handle. Cleaning the knife: Hand-wash.
- Developed in Germany.

Das Kochmesser ist der Tausendsassa unter den Messern: Seine breite, kräftige Klinge gleitet geschmeidig

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

durch Fisch und Fleisch und zerkleinert selbst das härteste Gemüse. Auch das Wiegen von Kräutern und das Hacken von Nüssen erledigt ein Kochmesser souverän: Dazu setzen Sie einfach die Messerspitze auf das Schneidbrett und bewegen die Klinge auf und ab. Und als wäre das nicht schon genug, können Sie mit der Breitseite des Messers Fleischscheiben wie ein Schnitzel gleichmäßig plattieren. Bei so viel Flexibilität wundert es nicht, dass ein Kochmesser zur Grundausstattung jeder Küche gehören sollte. WMF bietet Ihnen verschiedene Modelle: mit unterschiedlichen Klingenslängen (13, 15 und 20 Zentimeter) und den unterschiedlichen Eigenschaften der einzelnen Messer-Kollektionen. Sicher ist auch Ihr neues Lieblingsmesser dabei.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Couleur Noir

Entretien & Nettoyage

Convient au ✘
lave-vaisselle