



Haiku itamae suminagashi chefmes 21cm

4 2 6 0 0 8 9 8 6 1 8 2 4

**CHROMA**
PROFESSIONAL CNIVES

Adviesprijs:
€ 2.480,00



BESCHRIJVING

De Itamae messen zijn hoogkwalitatieve messen die gemaakt worden door uiterst nauwkeurige handenarbeid. Elk mes is uniek en doorloopt meer dan 100 manuele handelingen. Itamae messen worden door de beste sushi-chefs gebruikt, Itamae is bovendien de titel voor een Japanse sushi-chef. Het hart van het lemmet werd gemaakt uit carbonstaal, dat beschermd wordt door 32 lagen Suminagashi-staal. De Rockwellhardheid van deze messen bedraagt 61.

SPECIFICATIES

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig