



Japanchef fileermes 31cm



CHROMA
PROFESSIONAL CNIVES

Adviesprijs:
€ 29,95



BESCHRIJVING

Fileermes
Fileermes met een grootte van 310 mm.
Woordje uitleg
Het Japanchef mes is een uitzonderlijk scherp en professioneel keukenmes. Het is de norm bij de chefs van de Japanse restaurants. Het specifieke en uitzonderlijke van deze Japanse messen zit in: de unieke legering van ijsgehard staal waaruit het lemmet is vervaardigd de specifieke Japanse slijpmethode.
Voordelen
Japanse slijpmethode: een slijphoek van 10 tot 20

SPECIFICATIES

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig