

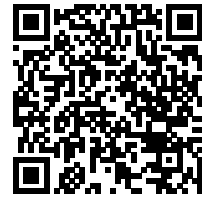


## Type 301 sashimimes 24cm



**CHROMA**  
PROFESSIONAL KNIVES

Adviesprijs:  
€ 219,00



## BESCHRIJVING

Sashimimes van Chroma 24cm.

In de unieke messencollectie van Chroma TYPE301 Design by F.A. Porsche is de greep gemaakt van 18/10 roestvrij staal in ergonomische vorm voor de beste greep en minste vermoeidheid aan de handen. Het lemmet is vervaardigd uit hoogwaardig Japans staal type 301 (0,7% carbonstaal). Dat maakt het mes bijzonder geschikt als professioneel keukengereedschap. Alle messen worden met de hand geslepen door een meesterslijper. De snede van het mes heeft de traditionele Japanse V-vorm, wat het mes uiterst scherp maakt en waardoor het ook lang scherp blijft. Een groeiende schare topkoks hebben hun liefde verklaard aan de creatie van F.A. Porsche. Ieder mes wordt geleverd in een houten kistje.

Onderhoud:

Deze messen mogen, net als andere koksmessen, niet in de vaatwasser. Was ze daarentegen met de hand en laat de messen niet weken. Ze zijn heel hygiënisch en gemakkelijk te onderhouden omdat ze geen naden hebben. Wassen in warm water en afdrogen na gebruik volstaat. Gebruik bij voorkeur een houten snijplank, vermijd het gebruik van glas of inox die de duurzaamheid van het scherp van het mes in gedrang zouden brengen. Slijp regelmatig het mes met een gepaste slijpsteen.

## SPECIFICATIES

### Onderhoud & Reiniging

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig



Vaatwasbestendig



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

