



## Tim Mälzer Kamagata Hybride koksmes 20cm

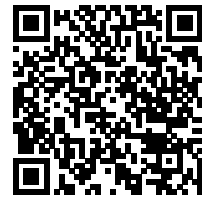
4 901601001907



4 901601 001907 &gt;



Adviesprijs:  
€ 99,95



### BESCHRIJVING

Hybride koksmes | TMK-0770 Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 10,9 cm

Santoku mes, vrij vertaald de drie voordelen. Het Santoku mes is de traditionele Japanse vorm van een universeelmes, vergelijkbaar met het Europese koksmes. De aanduiding drie voordelen komt voort uit de universele gebruiksmogelijkheden voor het snijden van vis, vlees en groenten

De Tim Mälzer kamagata koksessen overtuigen door praktische functionaliteit, robuuste kwaliteit en minimalistische esthetiek. Met het functionele design is deze messenserie gericht op de essentiële eigenschappen voor efficiënt keukenwerk. Het ontwerp van de unieke vorm van het mes heeft Tim Mälzer zelf uitgedacht, tijdens het meerdere jaren durende ontwikkelingsproces in Japan. De duidelijke kromming van het lemmet geeft de messen kenmerkende contouren. De naam "kamagata" (Japans voor sikkelvormig) is dan ook afgeleid van deze markante vorm. Het lemmet bestaat uit roestvrij staal met een gepolijste finish. Samen met het zwarte heft hebben de messen daardoor een professionele, stoere uitstraling en bieden ze uitstekende eigenschappen qua hantering en ergonomie. Door de speciale afstemming van de verschillende lemmetvormen heeft de Tim Mälzer kamagata serie voor elk gebruiksdoel het juiste mes.

Het Tim Mälzer kamagata lemmet

De aantrekkelijk ogende lemmeten zijn gesmeed uit roestvrij 4116 edelstaal. Ze hebben een hardheid van 57 ( $\pm 1$ ) HRC en zijn goed bestand tegen corrosie. Het logo en de handtekening van Tim Mälzer zijn op het lemmet aangebracht. Met de gesatineerde finish ontstaat zo een hoogwaardige, luxe uitstraling.

Het Tim Mälzer kamagata heft

Het gepolijste heft is ergonomisch gevormd en door de symmetrische vorm geschikt voor zowel links- als

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

rechtshandig gebruik. Het ligt prettig in de hand en zorgt voor een veilige en comfortabele grip tijdens het werk. De uitgewogen balans van lemmeet en heft maakt het snijden bijzonder comfortabel. Het heft bestaat uit een gepolijst POM-kunststof en is waterbestendig, hygiënisch en bijzonder onderhoudsvriendelijk. Het persoonlijke kenmerk van Tim Mälzer - de "keukenstier" - siert het uiteinde van het heft in de vorm van een metalen embleem.