

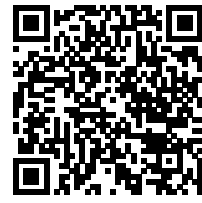


Seki Magoroku Kinju en Hekiju Deba 15cm

4 9 0 1 6 0 1 4 3 8 5 5 0



Adviesprijs:
€ 82,50



BESCHRIJVING

Deba mes | AK-1101 Lemmet 6" / 15,0 cm, heft 11,9 cm

Deba betekent letterlijk: "naar voren staand" lemmet. Traditioneel wordt het Deba mes als Japanse bijl gebruikt. Het stabiele, zware mes heeft een krachtig, breed lemmet en is eenzijdig geslepen. Het voorste deel van het lemmet wordt vooral voor het fileren van vis gebruikt. Het achterste deel van het lemmet is zwaarder opgebouwd en wordt o.a. voor het klein maken van botjes en graten gebruikt.

De koksmessen van de series Seki Magoroku Kinju en Hekiju liggen bijzonder licht in de hand en zijn geschikt voor zeer precies snijwerk. De 7 verschillende lemmets van de Kinju-messen zijn geschikt voor rechtshandig gebruik, en de beide lemmets van de Hekiju serie daarentegen juist voor linkshandig gebruik. De Kinju serie bestaat uit vier Kinju Deba messen en drie Yanagiba fileermessen voor rauw vlees en rauwe vis, die in verschillende maten verkrijgbaar zijn. De Hekiju serie bevat een Deba en een Yanagiba. De koksmessen van de series Seki Magoroku Kinju en Hekiju overtuigen door functionaliteit en duurzaamheid. De typisch Japanse lemmetvorm zorgt in combinatie met het strakke, zwarte heft voor een tijdloze, minimalistische uitstraling.

De Seki Magoroku Kinju & Hekiju lemmets

Bij de lemmets van de Seki Magoroku Kinju en Hekiju series wordt gebruik gemaakt van de modernste technologie, waarmee de lange scherpe snijvlakken van de traditionele Japanse koksmessen geëvenaard kunnen worden. Ze zijn enkelzijdig geslepen, want dat zorgt voor de optimale en meest rechte snede. Door de extreem nauwkeurige verwerking van de snede wordt de maximale scherpheid van het lemmet bereikt.

De Seki Magoroku Kinju & Hekiju heften

De heften van de Seki Magoroku Kinju en Hekiju serie onderscheiden zich qua vorm en materiaal. Het

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

zeshoekige heft van het Kinju mes bestaat uit gelamineerd, versterkt hout, wat een aangenaam snijgevoel geeft. Door gebruik te maken van kwalitatief hoogwaardig natuurlijk hout - dat speciaal wordt behandeld - is het heft goed bestand tegen vocht. Het heft van de voor linkshandig gebruik ontwikkelde Hekiju messen is sterker afgerond dan het heft van de Kinju serie, en bestaat uit robuust afgewerkt hars met leerachtige uitstraling.