

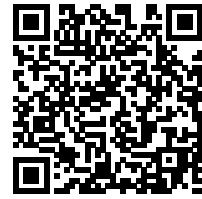


Seki Magoroku Shoso Chefmes 24cm

4 9 0 1 6 0 1 2 1 9 8 8 3



Adviesprijs:
€ 84,95



BESCHRIJVING

Koksmes | AB-5160 Lemmet 9.5" / 24,0 cm, heft 12,5 cm

De Seki Magoroku Shoso messen zijn met hun zakelijke, elegante uitstraling een highlight in iedere keuken. Met veel technische expertise worden deze gesmede messen uit roestvrij staal geslepen en gehoond. Het resultaat is een mes met een excellente scherppte, robuustheid en duurzaamheid, en daarmee uitermate geschikt voor dagelijks gebruik in de keuken. De lemmets worden geproduceerd met de modernste technieken, en om frictie aan de snede te verminderen op een laag toerental geslepen. Daardoor is iedere Shoso bijzonder scherp en is de wrijving tussen mes en het snijgoed minimaal. Het ergonomische stalen heft met ruitjespatroon vormt een naadloze overgang naar het mooie gesatineerde lemmet van roestvast staal. De koksmessen zijn in zijn geheel vervaardigd uit staal en daardoor aangenaam licht, veilig te hanteren en uiterst hygiënisch.

Het Seki Magoroku Shoso lemmet

Het Shoso lemmet wordt gesmeed van 1K6 staal met een hardheid van 58 (± 1) HRC, waardoor een hoge, gelijkmatige hardheid en lang aanhoudende scherppte gegarandeerd is. Door de conventionele slijpmethode krijgen de messen een stabiele snede - perfect om zuiver en nauwkeurig te snijden. De matte finish benadrukt de stoere elegantie van dit mes.

Het Seki Magoroku Shoso heft

Het gematteerde heft uit 18/8 edelstaal is bijzonder robuust en zorgt dankzij de symmetrische ellipsvorm voor een professionele handling. Het ingewerkte ruitjespatroon geeft een veilige en gemakkelijke houvast tijdens het snijden. De naadloze overgang van heft naar lemmet benadrukt de strakke lijnvoering van het mes. rgang naar het mooie gesatineerde lemmet van roestvast staal. De koksmessen zijn in zijn geheel vervaardigd uit

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

staal en daardoor aangenaam licht, veilig te hanteren en uiterst hygiënisch.