



Seki Magoroku Kaname Kiritsuke 19,5cm

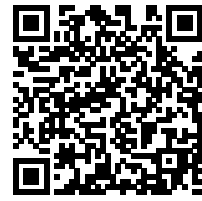
4 901601177879



4 901601 177879 >



Adviesprijs:
€ 275,00



BESCHRIJVING

In de kern zijn de lemmeten van de Kaname gemaakt van extreem hard VGXeos-staal met een hardheid van 60-62 (± 1) HRC, dat zelf is omhuld met twee lagen roestvrij staal. Deze speciale productiemethode creëert een dunne snijkant met een uitstekende en langdurige scherpte die de voedselweerstand tijdens gebruik vermindert en zorgt voor soepele en nauwkeurige sneden.

We hebben feedback en de ervaring van keukenprofessionals en eindgebruikers verzameld om het best mogelijke ontwerp van de handgreep te creëren. Het resultaat is een ingewikkeld handgemaakt handvat van zwart generfd pakkahout met een naadloze overgang van handvat naar bolster. De achthoekige, ergonomische vorm biedt goede controle tijdens het snijden, terwijl het mes veilig en comfortabel in de hand ligt.

SPECIFICATIES

Fysieke kenmerken

Hardheid lemmet	60 - 62
Kleur	Bruin, Zilver
Lemmetlengte	19,5
Materiaal lemmet	Staal

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig