



Shun Pro Sho Deba 16,5cm



Adviesprijs:
€ 245,00



BESCHRIJVING

Deba mes | VG-0002 Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 12,2 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 Shun Pro Sho serie bestaat in zijn geheel uit de traditioneel eenzijdig geslepen Japanse koksmessen. De bijzondere materiaaleigenschappen en extreem hoge kwaliteit van productieniveau maakt de serie bij uitstek geschikt voor continue professioneel gebruik. Het elegante ontwerp combineert op meesterlijke wijze de Japanse beeldspraak met hedendaagse componenten. Het ornamentele patroon waarmee de lemmets middels een innovatief productieproces op kunstzinnige wijze zijn versierd vormt een visueel hoogtepunt. Het heft uit zwart Pakkahout waarover ook de Shun Classic serie beschikt staat met zijn eenvoudige, elegante vorm zoals feitelijk is bedoeld in contrast tot de weelderige decoratie van het lemmet. Deze serie is bekroond met een German Design Award 2019 Special Mention.

Het Shun Pro Sho lemmet

Het lemmet van het mes is in zijn geheel uit het corrosiebestendige VG 10 staal met een hardheid van 61 ($\pm$ 1) HRC vervaardigd. De snede wordt eenzijdig onder een hoek van 45° geslepen, is ontworpen voor uiterste precisie en geeft het mes een sensationele scherpte. De vlakke zijde van het lemmet is hol geslepen, waardoor tijdens het snijden een luchtbuffer ontstaat tussen het mes en het snijgoed. Daarmee wordt de wrijvingsweerstand tot een minimum beperkt en in combinatie met de hoge vlakke snede staat dit garant voor een perfect snijresultaat.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Het heft van Shun Pro Sho

Het heft uit zwart Pakkahout is zeer elegant en ligt aangenaam in de hand. De asymmetrische kastanjevorm zorgt voor een veilige en comfortabele grip tijdens het snijden. De doorlopende tang geeft het mes stabiliteit en een goede balans.