

Japanisches Messer Sujihiki cm.24 4500FCD Mikoto-Linie

Coltello SUJIHIKI MIYABI MIKOTO 4500FCD – 24 cm, Beige



vedi prodotto online

CODICE: **0700085787747**

MARCA: **MIYABI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Japanische Eleganz in jedem Schnitt.

Entdecken Sie die perfekte Verbindung von traditioneller Handwerkskunst und moderner Innovation mit dem SUJIHIKI MIYABI MIKOTO 4500FCD Messer. Handgefertigt in Seki, Japan – einer Stadt, die für feinste Schneidwaren steht – verkörpert dieses Messer japanische Exzellenz in Perfektion.

Die kompakte und vielseitige 24 cm lange Klinge eignet sich ideal zum präzisen Schneiden von Fleisch, Fisch, Gemüse und vielem mehr. Der Kern aus FC63-Feinstahl ist von 100 Lagen Damaszenerstahl umhüllt – insgesamt 101 Lagen. Dies sorgt nicht nur für außergewöhnliche Schneidleistung, sondern auch für eine einzigartige Ästhetik. Das markante Damaszener-Diamantmuster, veredelt durch ein raffiniertes Säuretauchfinish, macht jedes Messer zu einem Unikat.

Dank einer Härte von 63 HRC und dem traditionellen, handgeschärften Honbazuke-Schliff garantiert die Klinge eine extrem feine, präzise und langlebige Schneide. Die doppelte Kalthärtung mit FRIODUR® sorgt zudem für hohe Korrosionsbeständigkeit und dauerhafte Schärfe.

Der hochwertige Griff aus Leinenmicarta mit seiner edlen elfenbeinfarbenen Oberfläche bietet einen ergonomischen, stabilen und perfekt ausbalancierten Halt, ideal auch bei längerem Gebrauch. Der verdeckte Erl trägt zum eleganten Design und zur optimalen Gewichtsverteilung des Messers bei.

Kompakt und dennoch leistungsstark – dieses Messer ist das perfekte Werkzeug sowohl für Profiköche als auch für anspruchsvolle Hobbyköche, die die Präzision und Kunstfertigkeit der japanischen Tradition in die Küche bringen möchten.

EIGENSCHAFTEN:

- 24 cm lange Klinge aus FC63-Stahl mit 101 Lagen Damast
- Hohe Härte (63 HRC) für außergewöhnliche und langanhaltende Schärfe
- Traditionelles Honbazuke-Schärfen von Hand
- Diamantdamast-Finish, jedes Stück ein Unikat
- FRIODUR-Behandlung für höhere Korrosionsbeständigkeit
- Ergonomischer und ausgewogener Griff aus beigefarbenem Micarta in Elfenbeinoptik
- Handgefertigt in Seki, Japan

TECHNISCHE DETAILS:

- Gesamtlänge: 37,7 cm
- Klingenlänge: 24 cm
- Gewicht: 0,19 kg
- Klingenstärke: 0,20 cm

Ein kompaktes, elegantes und leistungsstarkes Messer: der perfekte Begleiter für jeden präzisen Schnitt, jeden Tag.