JAPANISCHES MESSER SANTOKU 18 cm Linie 7000 D

PROFESSIONELLES MESSER MIYABI MODELL SANTOKU LINIE 7000D GESCHMIEDETE STAHLKLINGE DAMAST-FINISH
18 cm GRIFF AUS MICARTA + STAHL

vedi prodotto online

CODICE: **0130073201810**
MARCA: **MIYABI**

SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

MIYABI-Messer stehen für die Schönheit scharfer Klingen und folgen der Tradition der berühmten japanischen Schwerter, die nicht nur unglaublich scharf, sondern auch unglaublich schön waren.

MIYABI-Messer faszinieren vom ersten Moment an durch den authentischen japanischen Stil der Klingen und ihre außergewöhnliche Schneidkraft. Bei täglichem Gebrauch werden Liebhaber der japanischen Küche die perfekte Balance und den Komfort des Griffs zu schätzen wissen.

Die MIYABI-Messer werden entsprechend der Tradition der Handwerker vergangener Zeiten hergestellt, die die besten japanischen Schwerter hergestellt haben.

KLINGE
65-lagige Klinge aus rostfreiem Damaststahl, mit Mittelblatt aus rostfreiem CMV60-Stahl. Simmetrische Klinge mit extremem Schliff entsprechend Honbazuke-Skalpell.

CRYODUR® ist die speziell im Herstellungsverfahren eingesetzte Wärmebehandlung (Abkühlung in flüssigem Stickstoff auf -196°C), um eine extreme Schneidenhärte von HRC 62 zu erhalten.

GRIFF
Traditioneller Micarta-Griff mit D-Profil, mit Mosaikstiften und roten Abstandshaltern für eine perfekte Auswuchtung und hervorragende Schnittkontrolle. Edelstahlkappe mit Logo

HINWEIS
Aufgrund der besonderen Form des Griffs ist das Messer nicht für Linkshänder geeignet.
Nicht für die Spülmaschine geeignet.

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it