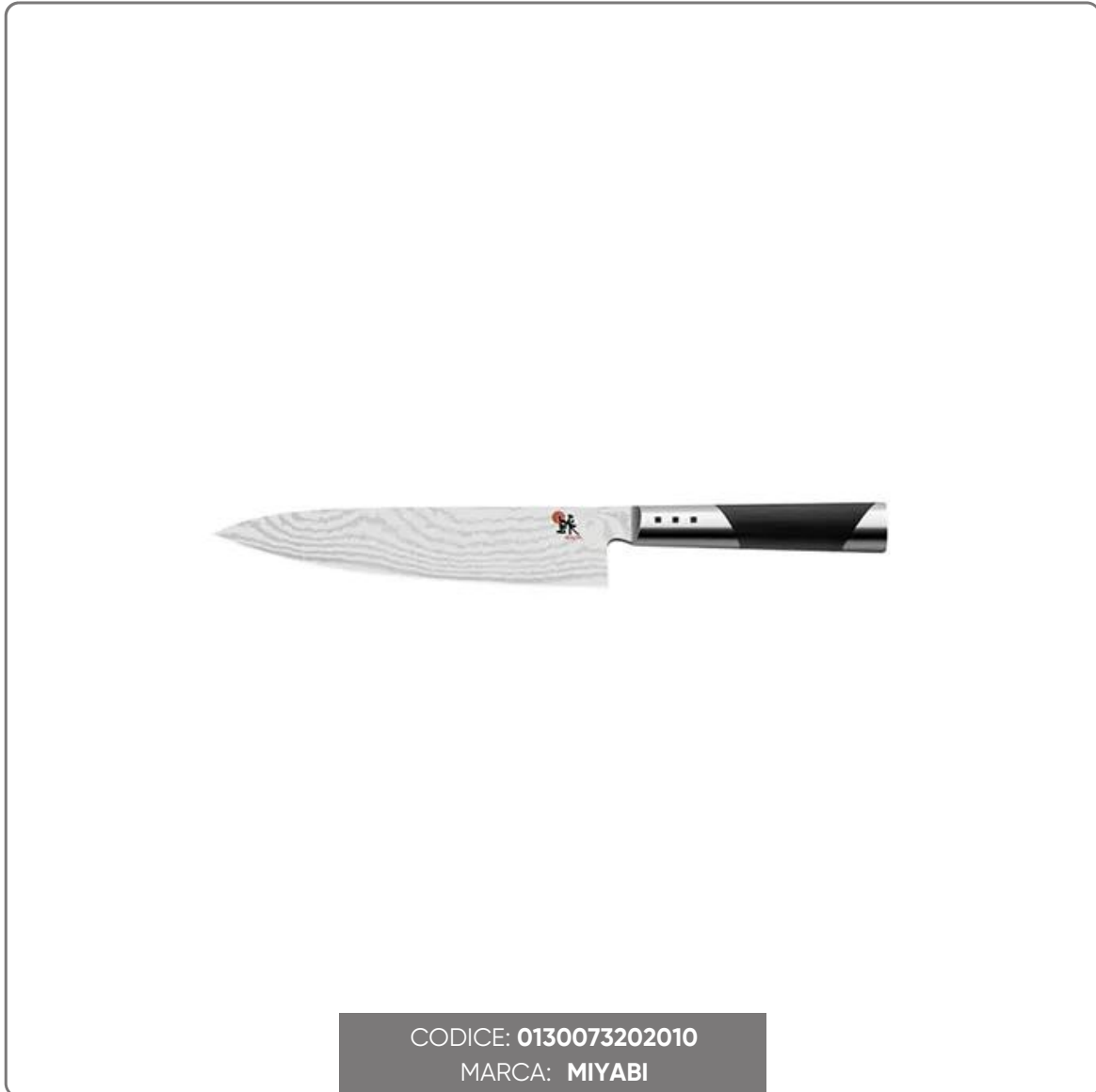


JAPANISCHES MESSER GYUTOH 20 cm Linie 7000 D



SOLUZIONI FOODSERVICE

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. Symmetrische 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 Schneidhärte 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.