

JAPANISCHES MESSER SUJIHIKI 24 cm Linie 5000 FC-D

PROFESSIONELLES MESSER MIYABI MODELL SUJIHIKI LINIE 5000FC-D GESCHMIEDETE STAHLKLINGE
DAMAST-FINISH 24 cm PAKKA-GRIFF



vedi prodotto online

CODICE: **0130063206987**

MARCA: **MIYABI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

TECHNISCHE DATEN:

Der aus dem superstarken FC61-Stahl geschmiedete Kern wird von unglaublichen 48 Edelstahlschichten geschützt.

Miyabi Kaizen II-Messer sind ebenso schön wie funktionell.

Das schöne florale Damastmuster der Klinge ist durch Eintauchen in Säure geschwärzt.

Eisgehärtete FRIODUR®-Doppelklinge für verbesserte Korrosionsbeständigkeit und außergewöhnliche Haltbarkeit.

Die Handwerker schärfen die Klingen nach der ehrwürdigen vierstufigen Honbazuke-Methode von Hand.

Diese obsessive Liebe zum Detail führt zu einem wahren Kunstwerk, der ultimativen Schnittpräzision.

Die Klinge wird durch einen D-förmigen Griff aus Pakkaholz ausgeglichen.

Der klassische japanische D-förmige Griff liegt gut in der Hand und macht müheloses Schneiden möglich.

Dieser außergewöhnliche Griff passt perfekt zum Kaliber der Klinge.

Handgefertigt in Seki (Japan), einer Stadt, die für die Herstellung von Besteck höchster Qualität bekannt ist.

- Klingenkern aus FC61-Karbidstahl
- 48 Stahlschichten umhüllen den Kern und erzeugen ein Damastdesign
- eisgehärtete FRIODUR-Klinge für extreme Härte
- Härte von ca. 61 Rockwell
- Symmetrische Schneide
- Griff aus Pakkaholz
- Mosaikstift und Griffendkappe aus Stahl
- Made in Japan
- Griffart: verdeckte Griffangel
- Kantenart: glatt
- Kantenbearbeitung: Honbazuke-Schärfung
- Herstellungsmethode: geschweißt

ABMESSUNGEN

- Nettogewicht: 0,18 kg
- Produktlänge: 38,10 cm
- Produktbreite: 2,50 cm
- Produkthöhe: 3,30 cm
- Länge der Klinge: 24,00 cm
- Länge des Griffs: 13,50 cm
- Breite des Griffs: 2,50 cm
- Klingebreite: 0,20 cm