

JAPANISCHES MESSER GYUTOH 20 cm Linie 5000 FC-D

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



vedi prodotto online

CODICE: **0130063206989**

MARCA: **MIYABI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

TECHNISCHE BESCHREIBUNG:

Das Gyutoh, auch Kochmesser genannt, ist ein Allzweckmesser für die Zubereitung großer Fleisch- und Gemüsestücke.

Es hat einen feinen Karbidstahlkern, der dem Messer eine ausgezeichnete Anfangsschärfe und gute Schnitthaltigkeit verleiht.

Der Kern ist mit 48 Stahlschichten umwickelt, die das für jedes Messer typische Damastmuster hervorbringen. Die symmetrische Schneide ist nach dem Honbazuke-Verfahren geschärft. Dieser dreistufige Verfahren des Schärfens, Nachschleifens und Polierens verleiht dem Messer eine messerscharfe Klinge.

Es kann die gesamte Länge der Schneide zum Schneiden verwendet werden, da kein Fingerschutz vorhanden ist. Die Verbindung zwischen Griff und Verstärkung ist völlig eben, was Schwielen an Daumen und Zeigefinger verhindert und für einen komfortablen Griff sorgt.

Von Hand waschen und das Schneiden auf Glas-, Keramik- oder Steinschneidebrettern vermeiden, da diese die Schneidekante vorzeitig abstumpfen lassen. Mit dem Stein schärfen

- 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: 0,20 kg
- Produktlänge: 34,20 cm
- Produktbreite: 2,50 cm
- Produkthöhe: 5,10 cm
- Länge der Klinge: 20,00 cm
- Länge des Griffs: 13,70 cm
- Breite des Griffs: 2,50 cm
- Klingebreite: 0,20 cm