

JAPANISCHES MESSER SANTOKU 18 cm Linie 5000 FC-D



vedi prodotto online

CODICE: **0130073206991**
MARCA: **MIYABI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

Dieses japanische Santoku-Messer hat einen Kern aus hartem Karbidstahl, der für hervorragende Schnitthaltigkeit und Schärfe sorgt.

Santoku bedeutet "Drei Tugenden", also Fleisch, Fisch und Gemüse.

Die flache Schneide eignet sich eher für eine feste Schnittbewegung als für die schwingende Bewegung europäischer Kochmesser.

Der Klingenkern ist von 48 äußeren Stahlschichten umhüllt, die das einzigartige Damastmuster der Klinge bilden.

Die Schneide ist nach dem Honbazuke-Verfahren symmetrisch geschliffen (nicht einseitig), so dass sie sowohl von Links- als auch von Rechtshändern benutzt werden kann.

Es gibt keinen Fingerschutz, so dass die gesamte Länge der Schneide genutzt werden kann.

Der Griff und die halbe Schraube sind für eine bequeme Handhabung miteinander verbunden.

Die glatte Oberfläche beugt Schwielen an Daumen und Zeigefinger vor.

Von Hand waschen und mit dem Stein schärfen.

Wir empfehlen, ein Schneidebrett aus Holz und nicht aus Glas, Keramik oder Stein zu verwenden, da die Klinge dadurch stumpf wird.

- 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: 32,20 cm
- Produktbreite: 2,50 cm
- Produkthöhe: 4,70 cm
- Länge der Klinge: 18,00 cm
- Länge des Griffs: 14,20 cm
- Breite des Griffs: 2,50 cm
- Klingebreite: 0,20 cm

SOLUZIONI FOODSERVICE



Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.1788 - info@senoesen.it
shop.senoesen.it - www.senoesen.it