



Merk: Miyabi

Model: 34378-241-0

€ 429,00



## Omschrijving

Sujihiki - 240 mm

Deze reeks werd ontworpen voor mensen die van functioneel en ergonomisch houden. Het lemmet bestaat uit een kern ingebed in 100 lagen staal, en is afgewerkt met een uniek damastpatroon. De authentieke D-greep is gemaakt uit Masur berkenhout van topkwaliteit.

- Lemmet van Micro Carbide poederstaal MC63
- Damast design 101 lagen - 63 Rockwell
- Cryodur® warmtebehandeling voor extreme hardheid
- Symmetrisch geslepen met Honbazuke techniek
- Traditioneel D-heft, berk en roestvrij staal
- Fijne plakjes snijden van vlees en vis, portioneren van sushi, bepaalde handelingen bij fileren van grote vissen
- Beperkte levenslange garantie op productiefouten

## Specificaties