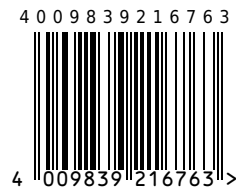




Merk: **Miyabi**

Model: 34543-201-0

€ 219,00



Omschrijving

Gyutoh - 200 mm

Deze reeks heeft een strakkere, modieuze look meegekregen. Het lemmet, waarvan de kern is omgeven door 64 lagen staal, is afgewerkt met een uniek damast golfpatroon. Voor het handvat werd gekozen voor een mix van modern design met traditionele elementen, zoals de typische D-vorm.

Lemmet van CMV60 staal

Damast design 65 lagen - 60 Rockwell

Cryodur® warmtebehandeling voor extreme hardheid

Symmetrisch geslepen met Honbazuke techniek

Traditioneel D-heft, micarta en roestvrij staal

Versnijden van grotere stukken vlees en vis, grof snijden van grotere groenten

Beperkte levenslange garantie op productiefouten

Specificaties