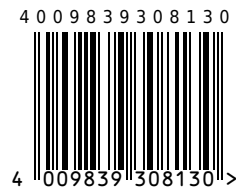




Merk: Miyabi

Model: 34078-241-0

€ 289,00



Omschrijving

Sujihiki 240mm

Bovenop de uitstekende functionaliteit en ergonomie van deze messen, is het design zeer aantrekkelijk en stijlvol. Het lemmet is voorzien van een ingenieus hamerslagpatroon, waardoor voedsel niet aan het snijoppervlak blijft kleven. Voor het handvat werd het duurzame cocobolo pakka hout gebruikt.

- CRYODUR® ijsgehard lemmet met kern uit Micro Carbide poederstaal (MC63) en omgeven door 2 lagen staal.
- Cocobolo pakka hout en roestvrij staal
- Symmetrisch geslepen volgens de uit 3 fasen bestaande Honbazuke slijptechniek voor een extra scherpe snede
- Fijne plakjes snijden van vlees en vis, portioneren van sushi, bepaalde handelingen bij fileren van grote vissen
- Beperkte levenslange garantie op productiefouten
- Handwas aanbevolen

Specificaties