

Merk: **Chroma**

Model: P15

€ 98,00

Omschrijving

Ongekarteld steakmes met een grootte van 120 mm. Doordat dit mes niet gekarteld is kunt u het uitstekend bijlijpen met uw wetsteen. In de unieke messencollectie van Chroma TYPE301 Design by F.A. Porsche is de greep gemaakt van 18/10 roestvrij staal en het lemmet van hoogwaardig Japans staal type 301. Dat maakt het mes bijzonder geschikt als keukengereedschap. Alle messen worden met de hand geslepen door een meesterslijper. De snede van het mes heeft de traditionele Japanse V-vorm, wat het mes uiterst scherp maakt en waardoor het ook lang scherp blijft. Een groeiende schare topkoks hebben hun liefde verklaard aan de creatie van F.A. Porsche. ... Onderhoud Deze messen mogen, net als andere koksmessen, niet in de vaatwasser. Ze zijn heel hygiënisch en gemakkelijk te onderhouden omdat ze geen naden hebben. Wassen in warm water en afdrogen volstaat.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Materiaal	Japans staal
-----------	--------------

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Nee
------------------	-----