

Merk: **Miyabi**

Model: 54481-201-0

€ 259,00

Omschrijving

Het originele damastpatroon en de gouden belijning in de greep maken van elk MIYABI 800DP mes een indrukwekkend en uniek stuk. Gyutoh wordt beschouwd als een hammes en wordt vooral gebruikt voor het fijnsnijden van vlees en grote groenten.

- Damascus-design met 49 lagen staal
- Het mes heeft een FC61 hardmetalen kern omringd met 48 lagen roestvrij staal. Zo is het lemmet zeer hard en blijft het lang vlijmscherp
- FRIODUR messen van ijsgehard staal zijn extra stevig en blijven langer scherp
- Authentiek Japans mesprofiel
- Met de hand geslepen volgens het Honbazuke proces
- Comfortabele, ergonomische greep uit kunststof en roestvrij staal
- Met de hand vervaardigd in Seki, Japan
- Handwas aanbevolen
- Levenslange garantie op productiefouten bij huishoudelijk gebruik

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet	60 - 62 HRC	Kleur	Zwart, Zilver
Lemmetlengte	20 cm	Materiaal handvat	Kunststof
Materiaal lemmet	Staal		

ONDERHOUD & REINIGING

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