

Merk: WMF

Model: 1884506030

€ 179,99



Omschrijving

Yari is de messencollectie voor liefhebbers van de Aziatische keuken: de serie staat voor buitengewone scherpste en design uit het Verre Oosten. De lemmeten van de messen zijn gemaakt van 67 lagen hoogwaardig Japans speciaal lemmetstaal. Dit geeft ze een bijzondere uitstraling en buitengewone sterkte - en zorgt voor langdurige scherpste. Dit is buitengewoon bij de messen van de Yari Edition vanwege een extreem scherpe snijhoek van 30 graden. Het resultaat: vlees, vis en groente bak je gemakkelijk af met een mes uit deze serie. Het handvat van het Yari-mes is gemaakt van hoogwaardig pakkahout en ligt stevig in de hand. In combinatie met de Damascus-nerf van de lemmeten geeft dit de messen hun geheel eigen Oosterse esthetiek. De collectie omvat zowel santoku- en koksmessen als universele en kantoormessen. Belangrijk: messen uit deze serie mogen alleen met een wetsteen worden geslepen.

- Totale lengte: 34,5 cm, lemmetlengte: 20 cm - artikelnummer: 1884506030 - Voor deze messencollectie zijn andere messensoorten en setcombinaties beschikbaar.
- Materiaal: 67 lagen hoogwaardig Japans speciaal lemmetstaal voor buitengewone duurzaamheid en langdurige scherpste. Roestvrij en zuurbestendig. Handgreep zonder groeven gemaakt van hoogwaardig pakkahout en gepolijste metalen eindkap.
- Langdurige scherpste dankzij het geharde mes - aanzienlijk robuuster dan conventioneel roestvrij staal.
- Ergonomisch gevormde handgreep en perfect uitgebalanceerd gewicht van mes en handgreep voor comfortabel gebruik. De naadloze afwerking maakt het perfect hygiënisch - geen zichtbare overgangen tussen mes, beschermkap en handgreep. Reiniging van het mes: handwas.
- Ontwikkeld in Duitsland.

Het koksmes is de duizendpoot onder de messen: het brede, krachtige lemmet glijdt soepel door vis en vlees en hakt zelfs de taaiste groenten. Een koksmes verwerkt ook gemakkelijk het wegen van kruiden en het hakken van noten: plaats gewoon de punt van het mes op de

snijplank en beweeg het mes op en neer. En alsof dat nog niet genoeg is, kun je met de brede kant van het mes plakjes vlees als een schnitzel gelijkmatig verdelen. Met zoveel flexibiliteit is het niet verwonderlijk dat een koksmes tot de basisuitrusting van elke keuken behoort. WMF biedt u verschillende modellen: met verschillende lemmetlengtes (13, 15 en 20 centimeter) en de verschillende eigenschappen van de individuele messencollecties. Je nieuwe favoriete mes zal er zeker ook zijn.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Zwart
-------	-------

ONDERHOUD & REINIGING

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