



Merk: Miyabi

Model: 34373-201-0

€ 429,00

Omschrijving

Gyutoh - 200 mm

Deze reeks werd ontworpen voor mensen die van functioneel en ergonomisch houden. Het lemmet bestaat uit een kern ingebed in 100 lagen staal, en is afgewerkt met een uniek damastpatroon. De authentieke D-greep is gemaakt uit Masur berkenhout van topkwaliteit.

- Lemmet van Micro Carbide poederstaal MC63
- Damast design 101 lagen - 63 Rockwell
- Cryodur® warmtebehandeling voor extreme hardheid
- Symmetrisch geslepen met Honbazuke techniek
- Traditioneel D-heft, berk en roestvrij staal
- Versnijden van grotere stukken vlees en vis, grof snijden van grotere groenten
- Beperkte levenslange garantie op productiefouten

Specificaties