

Merk: Kai
Model: TMM-0702

€ 299,00



Omschrijving

Santoku mes | TMM-0702 Lemmet 7" / 18,0 cm, heft 12,0 cm

Santoku mes, vrij vertaald de drie voordelen. Het Santoku mes is de traditionele Japanse vorm van een universeelmess, vergelijkbaar met het Europese koksmes. De aanduiding drie voordelen komt voort uit de universele gebruiksmogelijkheden voor het snijden van vis, vlees en groenten

De Shun Minamo serie past als bijzonder elegante en zelfstandige uitbreiding in de premium klasse van de Shun Premier messenserie. Hier komen Japanse en Europese invloeden op geraffineerde wijze samen. De Duitse chef Tim Mälzer creëerde een samenspel van een typisch Japans santoku mes met een klassiek Europees koksmes. Deze combinatie vormt de basis voor de drie vormen van het lemmet. De serie heft een helder design. Het zwarte heft zorgt er met het speciaal ontworpen lemmet - met een gelijkmatige en fijne damaststructuur - voor, dat ieder mes het voorkomen heeft van een unicaat. De naam van de serie is afgeleid van deze structuur, die aan een wateroppervlak (Japans minamo) in de regen doet denken. Door de opbouw van het lemmet, waarbij een harde kern wordt ommanteld met flexibel damaststaal, ontstaat een optimale en lang aanhoudende scherpheid en worden perfecte prestaties geleverd. De Shun Premier Tim Mälzer Minamo serie werd bekroond met de reddot award 2018 en de German Design Award 2019.

Het Shun Premier Tim Mälzer Minamo mes

Het lemmet van de Shun Minamo bestaat uit een kern van extreem hard VG-MAX staal (61 +-1 HRC) omsloten door een 32-laags damast staal. De hoogglans finish van het lemmet wordt afgerond door de damast structuur. De samensmelting van een santoku met een koksmes geeft de uiteindelijke rechthoekige lemmetvorm de mogelijkheid te snijden met een wiegende beweging, en is ook uitermate geschikt voor het precisie werk. Het lemmet is aan beide zijden geslepen.

Het Shun Premier Tim Mälzer Minamo heft

Het zwart uitgevoerde heft van Pakkahout is door zijn symmetrische vorm geschikt voor zowel

links- als rechtshandig gebruik. Door de lichte welving aan de onderzijde van het heft ligt het mes heerlijk in de hand. De gesmede krop zorgt voor de perfecte balans tussen lemmet en heft.

Specificaties