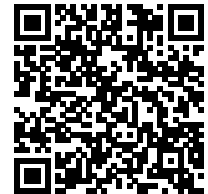


Merk: Kai
Model: DM-0702W

€ 225,00



Omschrijving

Santoku mes | DM-0702W Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,2 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 serie Shun Classic White verenigt eeuwenoude Japanse Samurai smeedkunst met de moderne en technisch doorontwikkelde productiemethodes van onze huidige tijd. Met als resultaat een zeer hoogwaardige Damast messenserie, die tot in het kleinste detail is geperfectioneerd met de focus op een langdurig blijvende scherpte. Mede hierdoor zijn de Shun Classic messen ook bij uitstek geschikt voor gebruik in de professionele keuken. De karakteristieke gematteerde nerfstructuur van het uit 32 samengevoegde lagen bestaande Damast staal geeft het lemmet van de Shun Classic messen een mooi aanzien. In combinatie met de elegante, slank toelopende greep uit Essenhout, ontstaat er een esthetisch totaalconcept gebaseerd op kwaliteit en functionaliteit.

Het Shun Classic lemmet

De kern van het gehele lemmet tot aan het snijvlak wordt gevormd door VG MAX staal met een hardheid van 61 (± 1) HRC. Door het samenvoegen van de kern met 32 lagen Damast staal krijgt het mes een ongeëvenaarde stabiliteit, dat door de beide componenten zowel hard als elastisch is. De Shun Classic messenserie wordt aan beide zijden symmetrisch geslepen.

Het heft van Shun Classic

Het slanke heft wordt gemaakt van duurzaam Essenhout en heeft een traditionele Japanse kastanjevorm. De hoogwaardige harsen die tijdens de productie aan het hout worden toegevoegd maken het materiaal vochtbestendig en zeer sterk. De kastanjevorm ligt dankzij de lichte knik aan de rechter zijde tijdens het snijden prettig en comfortabel in de hand, en de doorlopende tang zorgt voor stabiliteit en een goede balans.

Specificaties