

Merk: Kai
Model: AK-1105

€ 77,50



Omschrijving

Yanagiba mes | AK-1105 Lemmet 8.25" / 21,0 cm, heft 12,9 cm

Yanagiba betekent letterlijk: Wilgenblad lemmet. Het Yanagiba mes is het traditionele Japanse mes voor het zorgvuldig slicen van vlees en vis. Door het smalle lange lemmet is het bijzonder geschikt om huid dun mee te snijden, speciaal voor sushi en sashimi. Dit mes staat garant voor een zuivere, gladde snede. De lengte en vorm van het lemmet maken een lange, trekkende snij beweging mogelijk.

De koksmessen van de series Seki Magoroku Kinju en Hekiju liggen bijzonder licht in de hand en zijn geschikt voor zeer precies snijwerk. De 7 verschillende lemmets van de Kinju-messen zijn geschikt voor rechtshandig gebruik, en de beide lemmets van de Hekiju serie daarentegen juist voor linkshandig gebruik. De Kinju serie bestaat uit vier Kinju Deba messen en drie Yanagiba fileermessen voor rauw vlees en rauwe vis, die in verschillende maten verkrijgbaar zijn. De Hekiju serie bevat een Deba en een Yanagiba. De koksmessen van de series Seki Magoroku Kinju en Hekiju overtuigen door functionaliteit en duurzaamheid. De typisch Japanse lemmetvorm zorgt in combinatie met het strakke, zwarte heft voor een tijdloze, minimalistische uitstraling.

De Seki Magoroku Kinju & Hekiju lemmets

Bij de lemmets van de Seki Magoroku Kinju en Hekiju series wordt gebruik gemaakt van de modernste technologie, waarmee de lange scherpe snijvlakken van de traditionele Japanse koksmessen geëvenaard kunnen worden. Ze zijn enkelzijdig geslepen, want dat zorgt voor de optimale en meest rechte snede. Door de extreem nauwkeurige verwerking van de snede wordt de maximale scherpheid van het lemmet bereikt.

De Seki Magoroku Kinju & Hekiju heften

De heften van de Seki Magoroku Kinju en Hekiju serie onderscheiden zich qua vorm en materiaal. Het zeshoekige heft van het Kinju mes bestaat uit gelamineerd, versterkt hout, wat een aangenaam snijgevoel geeft. Door gebruik te maken van kwalitatief hoogwaardig natuurlijk hout - dat speciaal wordt behandeld - is het heft goed bestand tegen vocht. Het heft van de

voor linkshandig gebruik ontwikkelde Hekiju messen is sterker afgerond dan het heft van de Kinju serie, en bestaat uit robuust afgewerkt hars met leerachtige uitstraling.

Specificaties