

Merk: Kai  
Model: KK-0030

€ 169,00



## Omschrijving

Yanagiba mes | KK-0030 Lemmet 11.85" / 30,0 cm, heft 12,7 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 Japanse sashimi messen uit de serie Seki Magoroku KK Yanagiba onderscheiden zich door de puristische vormgeving en de octogonaal gevormde, mat zwarte greep uit Pakkahout. De extreem lange, slanke lemmetvorm maakt het mogelijk huid dun en zeer precies te snijden - perfect voor het verwerken van vis. De eenzijdig geslepen snede van deze Yanagiba wordt vervaardigd van roestvast Carbonstaal - dat aan de strenge Europese regelgeving voldoet - waarop een zachte, golfvormige gesatineerde lijn is aangebracht. De KK serie verbindt robuuste kwaliteit met een ongecompliceerde functionaliteit.

## Specificaties