

Merk: **Global**

Model: 0132

€ 135,50

Omschrijving

Dit koksmees is voor elk doel te gebruiken. Het is een echt goed stevig middelgroot koksmees dat in staat is om verschillende keukentaken uit te voeren. Het is gebouwd in de vorm van Gyuto, een mes in Japanse stijl. Deze messen hebben over het algemeen een plat deel van het lemmet richting de hiel om te hakken, terwijl de voorste helft van het lemmet gebogen is voor snijden en meer precisiewerk. Het mes heeft een licht naar voren getrapte hiel die een halve bolster biedt voor een beetje extra bescherming. Als volledig gesmeed mes is het sterker dan de standaard G-serie messen en leent het zich goed voor gebruik in professionele keukenopstellingen. Een prima mes als je op zoek bent naar één mes voor alle taken. Als u echter iets groters wilt, overweeg dan de GF-33 of GF-34.

Specificaties

ALGEMEEN

Gesmeed	Ja
---------	----

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Grijs, Zilver	Lemmetlengte	16 cm
Materiaal lemmet	Roestvrij staal (RVS) 18/10		

GEBRUIKSGEMAK

Antislip greep	Ja
----------------	----

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----