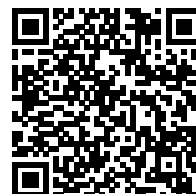




Merk: Kai
Model: VG-2006

€ 319,00



Omschrijving

Het lemmet van het mes is in zijn geheel uit het corrosiebestendige A 10 staal met een hardheid van 61 (± 1) HRC vervaardigd. De snede wordt eenzijdig onder een hoek van 45° geslepen, is ontworpen voor uiterste precisie en geeft het mes een sensationele scherppte. De vlakke zijde van het lemmet is hol geslepen, waardoor tijdens het snijden een luchtbuffer ontstaat tussen het mes en het snijgoed. Daarmee wordt de wrijvingsweerstand tot een minimum beperkt en in combinatie met de hoge vlakke snede staat dit garant voor een perfect snijresultaat.

Het heft uit zwart Pakkahout is zeer elegant en ligt aangenaam in de hand. De asymmetrische kastanjevorm zorgt voor een veilige en comfortabele grip tijdens het snijden. De doorlopende tang geeft het mes stabiliteit en een goede balans.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet	61 HRC	Kleur	Zwart
Lemmetlengte	27 cm	Materiaal lemmet	Staal

GEBRUIKSGEMAK

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