

Merk: Kai

Model: 6715D

€ 72,50

Omschrijving

Deba mes | 6715D Lemmet 6.0" / 15,0 cm, materiaaldikte 0,5 cm, heft 12,6 cm

Deba betekent letterlijk: "naar voren staand" lemmet. Traditioneel wordt het Deba mes als Japanse bijl gebruikt. Het stabiele, zware mes heeft een krachtig, breed lemmet en is eenzijdig geslepen. Het voorste deel van het lemmet wordt vooral voor het fileren van vis gebruikt. Het achterste deel van het lemmet is zwaarder opgebouwd en wordt o.a. voor het klein maken van botjes en graten gebruikt.

De serie Wasabi Black komt van oorsprong uit de Japanse grootkeuken. Door een geslaagde combinatie van krachtige functionaliteit, scherpheid, robuuste materiaalkwaliteit en strak professioneel ontwerp zijn de verschillende lemmetvormen van deze serie bedoeld voor langdurig gebruik en overtuigen ze met een prima prijs-kwaliteitverhouding. De serie is gemakkelijk te onderhouden, ook door het waterbestendige heft uit kunststof. Dat voelt aangenaam aan doordat er bamboepoeder aan toegevoegd is. Het matzwarte heft en het glanzend gepolijste lemmet van 1K6 edelstaal zijn niet in elkaar geklikt, maar het heft loopt helemaal rond het mes. Zo zijn heft en lemmet perfect verbonden en kan er zich geen vuil ophopen.

Het Wasabi Black lemmet

De gepolijste lemmeten van de Wasabi Black serie bestaan uit nieuw ontwikkeld, corrosiebestendig 6A/1K6 staal met een hardheid van 56 (± 1) HRC. De uitgebreide serie bevat zowel dubbelzijdig geslepen als traditioneel Japanse enkelzijdig geslepen lemmetvormen. De lichtjes gewelfde rug van het lemmet biedt een stevig houvast bij het werken. Daardoor worden kleine wiegende bewegingen nog gemakkelijker.

Het Wasabi Black heft

Het zwarte heft uit kunststof is bestand tegen vocht en bijzonder robuust. De ovale of kastanjevormige vorm (afhankelijk van de grootte van het lemmet) geeft door het toevoegen van bamboepoeder een aangener gevoel.

Specificaties