

Merk: Kai

Model: MGC-0406

€ 265,00

Omschrijving

Koksmes | MGC-0406 Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 12,0 cm

De serie Seki Magoroku Composite is inmiddels met een aantal design awards bekroond, en staat symbool voor de hedendaagse designexpertise van het huis kai. De serie combineert dynamiek met flair: het uit twee verschillende staalsoorten samengestelde lemmet (in het Engels "composite") wordt doorkruist door een zichtbare koperen soldeernaad. De staalsoorten worden afzonderlijk van elkaar vervaardigd om dan in een volgende bewerking met behulp van vloeibaar koper aan elkaar te worden verbonden. Het daaruit resulterende verschijningsbeeld is indrukwekkend en maakt het lemmet tot een highlight van de Japanse smeedkunst. De combinatie met het licht houten heft maakt de serie futuristisch, licht en verfijnd. De messen bieden bovenal absolute scherpste en presteren algeheel buitengewoon.

Het Seki Magoroku Composite lemmet

Het lemmet combineert verschillende texturen en staalsoorten: de afgeschuinde, gepolijste krop gaat over in de gesatineerde, afgeronde rug uit SUS420J2 staal en eindigt in een snede van bijzonder hard VG-MAX-staal. Het aan beide zijden geslepen lemmet combineert een minimalistische esthetiek met hoge snijprestaties en een goede corrosiebestendigheid.

Het Seki Magoroku Composite heft

Het lichte, dwars generfde heft van Pakkahout sluit naadloos aan op de doorlopende tang, en is dankzij de symmetrische vorm geschikt is voor zowel rechts- als linkshandig gebruik. De handgreep is slank van vorm en licht van gewicht - met daardoor het zwaartepunt op het lemmet en dus dynamisch in gebruik. De naadloze overgang van de handgreep naar de gepolijste krop maakt het mogelijk het mes aangenaam en gemakkelijk vast te pakken tussen duim en wijsvinger.

Specificaties

ALGEMEEN

Gesmeed Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet 61 HRC Houtsoort Pakkahout

Materiaal handvat Hout