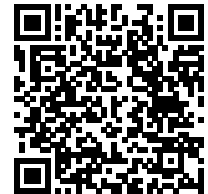


Merk: Kai

Model: MGR-0155D

€ 99,95



Omschrijving

Deba mes | MGR-0155D Lemmet 6.1" / 15,5 cm, heft 12,0 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.

Seki Magoroku Redwood is een koksmessenreeks in een robuuste staalkwaliteit met typisch Japanse kenmerken. De serie met hoogglans gepolijste lemmets omvat zowel eenzijdig als tweezijdig geslepen messen, waarvan de gemeenschappelijke deler is gebaseerd op een stabiele en uitgebalanceerde functionaliteit en scherpte. Het ontwerp verbindt een minimalistische basisvorm met traditionele Japanse esthetiek. De naam is afgeleid van het gebruikte hout, Redwood-pakkahout, waarvan het heft gemaakt is. Het pakkahout is bijzonder belastbaar en bestand tegen vocht.

Het Seki Magoroku Redwood lemmet

De lemmets van de Seki Magoroku Redwood serie zijn vervaardigd van Daido staal 1K6 met hardheid 58 (\pm 1) HRC. Zowel de tweezijdig als de eenzijdig geslepen lemmets bieden langdurige snijprestaties en een excellente scherpte. Het bij de traditionele Japanse lemmetvormen veelal toegepaste eenzijdig geslepen lemmet minimaliseert de wrijving tussen het mes en het snijproduct en maakt zo een bijzonder nauwkeurige snede mogelijk, zoals dat bijvoorbeeld vereist is bij de bereiding van Sushi en Sashimi.

Het Seki Magoroku Redwood heft

Het heft in traditionele kastankevorm bestaat uit pakkahout. Door gebruik te maken van hoogwaardige aan het hout toegevoegde harsen is het materiaal bijzonder belastbaar en bestand tegen vocht. Het naar het lemmet toe smal toelopende heft ligt prettig in de hand. Lemmet en heft zijn verbonden met een stevige zwart glanzende kunststofverbinding

Specificaties