

Merk: Kai

Model: MGR-0240Y

€ 92,50



## Omschrijving

Yanagiba mes | MGR-0240Y Lemmet 9.5" / 24,0 cm, heft 13,4 cm

Yanagiba betekent letterlijk: Wilgenblad lemmet. Het Yanagiba mes is het traditionele Japanse mes voor het zorgvuldig slicen van vlees en vis. Door het smalle lange lemmet is het bijzonder geschikt om huidgun mee te snijden, speciaal voor sushi en sashimi. Dit mes staat garant voor een zuivere, gladde snede. De lengte en vorm van het lemmet maken een lange, trekkende snij beweging mogelijk..

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