

Merk: Kai

Model: TDM-1742

**€ 235,00**

## Omschrijving

Nakiri mes | TDM-1742 Lemmet 5.5" / 14,0 cm, heft 11,0 cm

Nakiri mes betekent letterlijk: Groentesnijder. De Nakiri mes lemmetvorm is een traditioneel Japans groentemes, dat hoofdzakelijk voor het snijden van vele soorten groenten wordt gebruikt. Ondanks de bijlvorm is het Nakiri mes mes niet geschikt om botten of graten mee klein te maken.

De serie Shun Premier Tim Mälzer is speciaal afgestemd op de eisen en behoeften van de professionele kok. In deze Premium serie worden de hoogwaardige materiaaleigenschappen van de bekende Shun Classic serie met een geheel nieuw, indrukwekkend totaalbeeld samengebracht. Het lemmet is verdeeld in drie verschillende texturen: van de rug van het lemmet tot aan het midden wordt handmatig een hamerslag, bekend als Tsuchime, aangebracht. Gevolgd door de voor Shun kenmerkende zacht gematteerde Damastlagen. Het lemmet wordt afgerond met de hoogglans gepolijste precisiesnede. Dit complexe en bewerkelijke lemmet wordt gecombineerd met een heft van fraai getekend bruin walnoten hout. De bijzonder harde en slijtvaste kern van het lemmet zorgt voor een extreme scherp te en langdurige snijprestaties.

Het Shun Premier Tim Mälzer lemmet

De kern van het Shun Premier lemmet bestaat uit extreem hard VG Max-staal en is bekleed met 32 lagen Damaststaal. Deze combinatie van verschillende staalsoorten maakt dat de snede hard en tegelijkertijd ook elastisch is. Het aan beide zijden geslepen mes is door zijn lage gewicht comfortabel in het gebruik en staat garant voor zuivere en nauwkeurige snijeigenschappen. Het handgehamerde oppervlak - in Japan bekend als Tsuchime - wordt niet alleen omwille van esthetische redenen aangebracht, want dankzij de kuiltjes ontstaan er tijdens het snijden kleine lichtspleetjes die het loslaten van het snijgoed van het lemmet vergemakkelijken.

Het Shun Premier Tim Mälzer heft

Het heft is gemaakt van walnoten hout. Dankzij de symmetrische vorm is het mes geschikt voor

zowel links- als rechtshandig gebruik. Een doorlopende tang zorgt voor stabiliteit en balans tijdens het snijden. Als speciaal detail is aan het uiteinde van het heft op de pommel een gravure van het logo van Tim Mälzer aangebracht, het kenmerk van deze bekende Duitse chefkok.

## Specificaties