

Santokumesser 180 mm, geschmiedet code: 783795

Klinge aus deutschem Stahl mit 56 HRC Härte.
Klassische geschmiedete Messerserie aus einem einzigen Stück Edelstahl.
Gut ausgewogenes Design unterstützt stabile, kontrollierte Nutzung.
Abgerundeter Kropf.
Griff aus strapazierfähigem POM.

3 Edelstahlnieten sichern den Griff fest an der Klinge.
Klassisches Design, geeignet für offene Küchen und Buffets.
Breite, Granton-Klinge mit leicht gebogener Schneide.
Breite Klinge unterstützt schnelles Hacken und einfaches Aufnehmen vom Brett.
Entworfen zum Schneiden, Hacken und Würfeln.
Geeignet für Gemüse, Kräuter, Fleisch und Fisch.

- + Der Grantonschliff verhindert, dass Zutaten an der Klinge haften bleiben.
- + Geschmiedetes Messerdesign sorgt für ein solides, ausgewogenes Gefühl beim Schneiden.
- + Abgerundeter Kropf verbessert den Komfort und die Kontrolle bei längerem Gebrauch.
- + 56 HRC Klingenhärte bietet ein Gleichgewicht zwischen Schärfe und Haltbarkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783795	2.5	192	307