

Santokumes 180 mm, gesmeed code: 783795

Lemmet gemaakt van Duits staal met een hardheid van 56 HRC.

Klassieke serie gesmede messen, vervaardigd uit één stuk roestvast staal.

Goed uitgebalanceerd ontwerp zorgt voor een stabiele en gecontroleerde grip.

Afgeronde krop.

Handvat gemaakt van duurzaam POM.

3 roestvaststalen klinknagels bevestigen het handvat stevig aan het lemmet.

Klassiek ontwerp, geschikt voor open keukens en buffetpresentaties. Breed Granton-lemmet met licht gebogen snede.

Het brede lemmet ondersteunt snel hakwerk en maakt het eenvoudig om ingrediënten van de snijplank op te scheppen. Ontworpen voor snijden, hakken en blokjes snijden.

Geschikt voor groenten, kruiden, vlees en vis.

- + Granton-snede helpt voorkomen dat ingrediënten aan het lemmet blijven kleven.
- + Het gesmede mesontwerp zorgt voor een solide en goed uitgebalanceerd gevoel tijdens het snijden.
- + De afgeronde krop verhoogt het comfort en de controle tijdens langdurig gebruik.
- + De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpheid en duurzaamheid.



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