

## Koksmes code: 844212

Alle messen worden nauwkeurig gesmeed uit één stuk koolstofrijke Duits roestvast staal.

De speciale Chroom-Molybdeen-Vanadium legering X50CrMoV15 staat garant voor de volgende eigenschappen:

- vlijmscherp - duurzaam scherp snijvlak - goed slijpbaar - zeer corrosiebestendig. Bij de productie van elk mes zijn wel 50 stappen betrokken.

Traditionele vaardigheden en nauwkeurige machines vervolgen het slijpen en polijsten, tot uiteindelijk het snijvlak wordt aangebracht onder de ideale hoek voor het betreffende mes.

Het handvat combineert balans, veiligheid, een comfortabele grip en controle met een exclusief uitstraling. Elk mes wordt individueel verpakt in een fraaie PET presentatieblist.

- + Verkrijgbaar in 2 maten
- + Vlijmscherp en bestendig snijvlak
- + Gebalanceerd
- + Hoogste kwaliteit beschikbaar
- + De keuze van professionals



| Code   | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 844212 | 3.3       | 200          | 335        |