

Aanzetstaal diamant code: 844403

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. Diamant coating.

- + Diamant coating
- + Comfortabel handvat met hangring
- + Gemakkelijk in gebruik
- + Hoogste kwaliteit beschikbaar
- + De keuze van professionals



Code	Thickness	blade length	length (W)
844403	10.4	310	450