

Japans Deba mes code: 845097

Geproduceerd in Japan – traditioneel Japans design. Alle messen uit deze lijn vormen een complete set voor traditionele sushibereiding.

Lemmet gemaakt van Japans roestvast staal SUS 420J2.

Handgreep gemaakt van populier hout.

Hardheid blad: ca. 53 HRC.

Niet vaatwasmachinebestendig. Snede aan één kant geslepen.

Lemmet loopt taps toe naar de onderkant.

Perfect voor het fileren en snijden van gevogelte, vis, zeevruchten en het ontbenen van delicaat vlees.

- + Traditioneel Japans design – gemaakt in Japan
- + Robuust, maar toch nauwkeurig
- + Vooral goed voor vis, zeevruchten, gevogelte
- + Kan worden gebruikt voor het ontbenen van delicaat vlees
- + Snede aan één kant geslepen



Code	blade length	length (W)
845097	150	275