

Santokumesser

Artikelnummer: 42230969002209



~~92,99 €~~

Alle Preise inkl. MwSt.

Dieser Artikel ist ausschließlich in unseren Filialen erhältlich.

IN AUSSTELLUNG ANSEHEN	
Wien 22	✓
Wien 10	✗
Wien 12	✗
Zentrallager Wien 22	✗

Kontakt Filialen

- Wien 22  01 / 732 48
- Wien 10  01 / 602 36 30
- Wien 12  01 / 804 77 69

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Das Santokumesser zeichnet sich durch eine besonders hohe Qualität aus. Ursprünglich stammt es aus Japan, dabei handelt es sich jedoch um eine relativ neue Erfindung. Die japanischen Messerhersteller entwickelten es, als sich das Fleisch immer stärker auf dem Speiseplan des asiatischen Volks durchsetzte. Die traditionellen japanischen Messer eigneten sich vorwiegend für das schneiden von Fisch und Gemüse. Das Santokumesser hingegen ist noch vielfältiger. Es vereint die guten Schneideigenschaften für die genannten Zutaten, es fällt damit jedoch auch leicht, Fleisch zu zerteilen. Daher handelt es sich hierbei um die japanische

Form des Allzweckmessers. Die charakteristischen Eigenschaften dieses Messers bestehen darin, dass die Oberkante der Klinge auf einer Linie mit dem Griff liegt. Da der Griff außerdem recht dünn ist, haben die Finger viel Platz zum greifen. Der verwendete Stahl besteht aus einer Speziallegierung, die äußerst hart, aber dennoch flexibel ist. Die Veredelung der FRIODUR®-Klinge durch eine Eishärtung verbessert die Eigenschaften des Messers zusätzlich. Das Material kann besonders präzise geschliffen werden, sodass die Klinge äußerst scharf ist. So gelingt ein sauberer Schnitt mühelos. Der durchgehende Stahl von der Spitze bis zum Griff gewährleistet außerdem eine hohe Lebensdauer. Mit dem Santokumesser bereiten Sie ohne große Anstrengung aufregende fernöstliche Gerichte zu und überraschen Ihre Gäste mit ganz neuen Geschmacksrichtungen.

Additional Information

Artikelnummer	42230969002209
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Anzahl Teile	1
Besonderheiten	Friodur® Klingen aus eisgehärtetem Edelstahl, Sigmaforce® Messer aus einem Stück geschmiedet, korrosionsbeständig
Länge	ca. 18 cm
Teil 1	ca. 18 cm (Länge)
Hauptfarbe	Schwarz, Silber (Schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Nebenmaterial	Kunststoff
Metallart	Spezialstahl