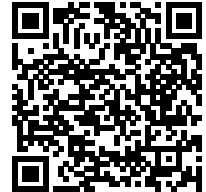


Merk: **Miyabi**

Model: 34406-241-0



Omschrijving

De MIYABI Black 5000MCD is een waar kunstwerk. Het blad is gemaakt van microcarbide gepoederd MC66-staal, dat ijsgehard is tot een indrukwekkende 66 HRC. Dit resulteert in een uitzonderlijk scherpe en duurzame snede. Het lemmet is omwikkeld met 132 extra lagen staal, wat resulteert in een prachtig bloemendamastpatroon. Het handvat van de MIYABI Black serie is gemaakt van uniek hout, zwart essenhout. De nerf en kleur van de zwarte as contrasteren met de damascus van het lemmet. Het handvat is gemaakt in een traditionele "D"-vorm, wat zorgt voor een optimale ergonomie voor moeiteloos snijden in de keuken. Handgemaakt in Seki, Japan.

- Lemmet bestaat uit 133 lagen staal, wat resulteert in een bloemendamastpatroon
- MC66 MicroCarbide staal is gehard tot 66 HRC
- D-vormige handgreep gemaakt van prachtig zwart essenhout
- Geslepen met behulp van een traditionele Honbazuke-methode in drie stappen
- Handgemaakt in Seki, Japan
- Meskern gemaakt van MicroCarbide MC63 poederstaal ingebed in 132 lagen staal, Made in Seki, Japan
- Garantie: ZWILLING Levenslange garantie

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|------------------|--------------|-------------------|-------|
| Hardheid lemmet | 66 HRC | Houtsoort | Essen |
| Kleur | Grijs, Zwart | Materiaal handvat | Hout |
| Materiaal lemmet | Damaststaal | | |