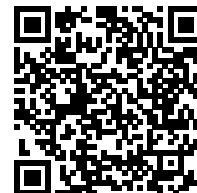


Merk: **Miyabi**

Model: 34076-231-0



## Omschrijving

Het MIYABI broodmes heeft een taaie gekartelde rand, waardoor het gemakkelijk door broodkorsten en gebak snijdt. Het mes heeft een lemmetlengte van 23 cm en een ergonomische handgreep. Dit broodmes is gemaakt van een kern van extreem hard gepoederd staal die is omhuld door twee extra lagen staal. Een speciale hamerbehandeling geeft het lemmet zijn karakteristieke patroon. Het blad is ook bewerkt met verschillende hardingsprocessen, waaronder ijsharden bij -196 graden. Dit zorgt voor een stevig, duurzaam, scherp mes. Het handvat is vormvast en is gemaakt van cocobolo pakkahout uit Midden-Amerika, dat ergonomisch is aangepast aan de hand. Er wordt gewerkt met een gebogen, zwanenhalsvorm die het karakter van het mes benadrukt. De fabrikant heeft een individuele gewichtsaanpassing in het handvat ingesteld, wat zorgt voor een moeiteloze snede met zeer weinig inspanning.

- Meskern van MicroCarbide MC63 poederstaal ingebed in 2 lagen staal. Dit zorgt voor een hardheid van ca. 63 Rockwell. (Internationale standaard meeteenheid voor hardheid)
- CRYODUR®-ijsgeharde messen zorgen voor een bijzonder goede snijkantretentie, corrosiebestendigheid en optimale mesflexibiliteit.
- Authentiek Japans lemmetprofiel met Tsuchime-look (gehamerde afwerking).
- Het symmetrische lemmet met ultrascherpe Honbazuke-rand zorgt voor een ongelooflijke scherpte.
- Maatvast pakkahouten handvat voor perfecte balans, uitstekend comfort en moeiteloos knippen met alle snijtechnieken verfijnde donkere houtlook.
- D-vormig Cocobolo pakkahouten handvat

- Meskern van MicroCarbide MC63 poederstaal ingebed in 2 lagen staal. Gemaakt in Seki, Japan
- Garantie: ZWILLING Levenslange garantie

## Specificaties

### FYSIEKE KENMERKEN

Hardheid lemmet	63 HRC	Houtsoort	Pakkahout
Lemmetlengte	23 cm	Materiaal handvat	Hout
Materiaal lemmet	Staal		

### ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Nee
------------------	-----