

KASUMI H.M. NO.74020 FILETERINGSKNIV 20 CM

SKU: AR-74020

kr 1407 eks. mva.

Kategorier: Japansk kjøkkenkniv

PRODUKTBESKRIVELSE

En viktig kniv for den som fileter mye fisk, som skjærer bort mye hinner fra kjøtt.Kasumi hamret design er et resultat av kunnskap og er faring opparbeidet gjennom flere hundre år. Eggstålet er av japansk VG 10 Cobolt stål, utviklet spesielt for disse knivene, herdet til 59-60 Rockwell. Dette gir en egg som både er slitesterk samtidig som den er enkel å vedlikeholde. Den hamrede overflaten på begge sider av bladet, er et resultat av 300 tonns trykk og er med på å forsterke kniven. Det hindrer også råvarer å feste seg til overflaten.