SANTOKU MESSER, HANDGESCHMIEDET MIT GRIFF AUS OLIVENHOLZ

CHF 168.00 inkl. MwSt.

Coltelleria Saladini

Material: Handgeschmiedete Stahlklinge, Griff aus Olivenholz
Region: Toskana / Italien
Kategorie: Accessoires / Messer/Besteck

SKU: 222
Kategorien: Accessoires, Italien, Messer / Besteck, Saladini, Toscana - Toskana

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Wie der Name schon vermuten lässt, hat das Santoku – Messer seinen Ursprung in Japan. Heute wird dieses Allzweckküchenmesser mit seiner charakteristischen Klingenform überall in der Welt hergestellt.
Die stumpfe Oberkante des Messers bildet eine Linie mit dem Griff und die breite Klinge steht weit unter den Griff hinaus, um so ausreichend Platz für die Finger unter dem Griff zu schaffen. Durch die leichte Biegung sind auch präzise Wiegeschnitte möglich. Das Santoku - Messer das "Messer der drei Tugenden", erfreut sich grosser Beliebtheit, da es sich gleichermassen zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse (die drei Tugenden) eignet.
Für den Griff dieser handgefertigten Messer verarbeitet die Coltelleria Saladini ausschliesslich handverlesenen, heimischen Olivenholzes mit kräftiger Maserung und dunklen Streifen.

Das Messer darf nur von Hand, mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Spülmaschinentabs können den geölten Griff aus Olivenöl beschädigen. Der Griff sollte von Zeit zu Zeit mit einigen Tropfen Olivenöl nachgeölt werden.

Da jeder Griff ein Unikat ist, kann er vom Foto farbliche, wie strukturelle Abweichungen aufweisen.

Das Messer wird in einer Stilvollen Kartonbox geliefert.

Technische Details:

Klinge: rostfreier Stahl, handgeschmiedet
Griff: Olivenholz, geölt
Gesamtlänge: 34,5 cm
Klingenlänge: 20,5 cm
Gewicht: 200 Gramm