

関孫六
SEKIMAGOROKU

2 SEKI MAGOROKU *WOOD SELECTION-SET*

4 Klingenformen

Artikel Nr. MGR-W09

Die Seki Magoroku Red Wood Serie besteht durch blank polierte Klingen aus hochwertigem Stahl, mit einer Härte von 58 ± 1 Rockwell. Die Klingen haben einen feinst polierten Schliff, der den feinen Kochmessern eine hohe Schneidleistung verleiht.

Der Red Wood Griff mit traditioneller Kastanienform wird aus Bubinga Holz gefertigt. Dieses Hartholz ist von Natur aus sehr ölhaltig und dadurch wasserabweisend. Die polierte schwarze Polypropylen-Zwinge ergänzt sich harmonisch zur modernen Farbe des rotbraunen Holzes.



MADE
IN
JAPAN

€ 169,-

statt € 211,90



1COUTEAUJAPONAIS.EU



I Officemesser

MGR-100P

Klinge: 10,0 cm
Griff: 12,0 cm

II Allzweckmesser

MGR-150U

Klinge: 15,0 cm
Griff: 12,0 cm

III Kochmesser

MGR-150C

Klinge: 15,0 cm
Griff: 12,6 cm

IV Schinkenmesser

MGR-200L

Klinge: 20,0 cm
Griff: 12,0 cm

