

和 寂  
W A S A B I

**3** WASABI *BLACK SELECTION-SET*

4 Klingenformen und der Chef'n Palm Peeler

Artikel Nr. 67-W09

Wasabi, polierte Klinge mit schwarzem Griff. Die japanischen Messer, mit einer rostfreien polierten Edelstahlklinge, haben einen Härtegrad von  $58\pm 1$  Rockwell. Diese Messer geben jeder Küche ein unverwechselbares, fernöstliches Flair.

Für die Wasabi Serie wurde ein spezieller Griff entwickelt, dessen besondere Kombination aus Bambuspuder und Polypropylen optimale Hygieneansprüche bietet. Die Bambusanteile schützen den Griff durch ihre natürlich antibakterielle Wirkung und verleihen ihm eine besondere Haptik. Der Griff ist im Gegensatz zum traditionell japanischen Holzgriff nicht gesteckt, sondern umschließt die Klinge komplett, so dass diese fest mit dem Heft verbunden ist und Schmutzpartikel sich nicht einlagern können.

MADE  
IN  
JAPAN

€ 149,-

~~statt € 181,25~~



1COUTEAUJAPONAIS.EU

**chef'n**

Palm Peeler

Ergonomisch geformter

Gemüseschäler

PP-122

Farbe: Edelstahl/Schwarz



Allzweckmesser

6710P

6715U

Klinge: 10,0 cm / 15,0 cm  
Griff: 12,6 cm

Santoku

6716S

Klinge: 16,5 cm  
Griff: 12,6 cm

Schinkenmesser

6723L

Klinge: 22,5 cm  
Griff: 12,6 cm



www.kai-europe.com