



Böker Santoku Forge

Art.-Nr.: 03BO502

62,95 €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Böker Santoku Forge. Ein Messer, das sich auch in Europa immer größerer Beliebtheit erfreut, ist das Santoku. Es ist ursprünglich eine japanische Klingenform für ein Allzweckmesser. Übersetzt bedeutet dessen Name "Die drei Tugenden", es ist für Fleisch, Fisch und Gemüse gleichermaßen gut geeignet. Dank der breiten Klinge lässt sich das Santoku besonders einfach handhaben. Die aus Chrom-Molybdän-Vanadium Edelstahl geschmiedeten Messer sind optimal ausbalanciert und liegen durch die ergonomische Griffgestaltung perfekt in der Hand. Die schwarzen Griffschalen bestehen aus hochwertigem Spezialkunststoff und sind klassisch mit drei Edelstahlnieten dauerhaft und fugenlos mit dem vollständig durchgehenden Messererl verbunden. Die Gestaltung der Klingen samt Übergang zum Kropf erlaubt ein problemloses Nachschärfen.

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten