

MO-V

MESSER

Einlagige Stahlmesser mit einem verbesserten ergonomischen Handgriff - die perfekte Kombination von japanischem AUS-8-Stahl, zuverlässiger Qualität, modernem Design und günstigem Preis. Die Messerformen sind die Wiederholungen der populären Messer der Samura-Damast-Serien.

EDELSTAHL
MESSER

- **Klingenmaterial** AUS-8 Japan
- **Handgriffmaterial** G-10
- **Lagenanzahl** 1
- **Klingenhärte** 58-59 HRC

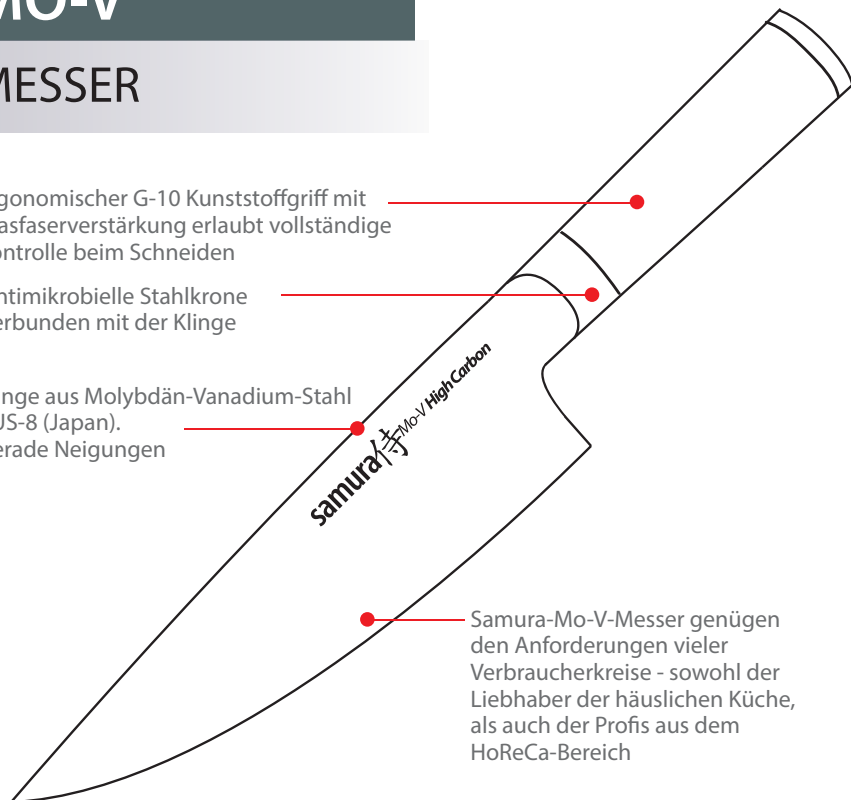
MO-V

MESSER

Ergonomischer G-10 Kunststoffgriff mit Glasfaserverstärkung erlaubt vollständige Kontrolle beim Schneiden

Antimikrobielle Stahlkrone verbunden mit der Klinge

Klinge aus Molybdän-Vanadium-Stahl AUS-8 (Japan).
Gerade Neigungen



Samura-Mo-V-Messer genügen den Anforderungen vieler Verbraucherkreise - sowohl der Liebhaber der häuslichen Küche, als auch der Profis aus dem HoReCa-Bereich



SM-0230
DREI MESSER-SET
SM-0010, SM-0021, SM-0085



SM-0220
DREI MESSER-SET IN DER GESCHENKBOX
SM-0010, SM-0021, SM-0085



SM-0010
GEMÜSEMESSER 90 MM / 3,5"



SM-0021
ALLZWECKMESSER 125 MM / 5"



SM-0023
ALLZWECKMESSER 150 MM / 6"



SM-0031
STEAKMESSER 120 MM / 4,7"



SM-0040
HACKMESSER
180 MM / 7"



SM-0045
SCHINKENMESSER 230 MM / 9"



SM-0048 / 4"
FILETIERMESSER 218 MM / 8,5"



SM-0055
BROTMESSER 230 MM / 9"



SM-0063
AUSBEINMESSER 165 MM / 6,5"



SM-0065
FLEISCHGABEL 165 MM / 6,5"



SD-0071
TOMATENMESSER 120 MM / 4,7"



SM-0085
KOCHMESSER 200 MM / 8"



SM-0094
SANTOKU 180 MM / 7"



SMS-001
KÜCHENSCHERE