

# Santoku 13 en 18 cm Messen Chef Series



**Groenten, gevogelte, vlees of vis snijdt u allemaal met hetzelfde mes!**



## **WAT IS EEN SANTOKU MES?**

Japanse messen zijn in verschillende uitvoeringen te verkrijgen, de *Santoku* is het meest gebruikt bij amateurs en wordt gezien als een perfect beginnersmes voor professionals. De naam *Santoku* betekend letterlijk "drie deugden" (Three Virtues) en slaat erop dat het mes kan worden gebruikt voor verschillende taken (plakken snijden, dobbelsteentjes maken en fijnsnijden) in de keuken. Een *Santoku* is een gulden middenweg tussen een standaard chefs mes (*Gyuto* in het Japans) en een hakmes (*Usuba/Nakiri*). Het brede lemmet maakt het net als een chinees koksmes mogelijk het gesneden product op te scheppen met mes en hand om dit in de pan te gooien.

## **KENMERKEN**

- Hoog kwaliteitsstaal
- Ovalen inkepingen op het heft
- Ergonomische handgreep
- Multi-functioneel

## **GEBRUIK EN ONDERHOUD**

- Ovalen inkepingen op het heft zodat dunne plakjes en kleverig voedsel er gemakkelijk los kan komen
- Hakken, snijden (in sneetjes of dobbelsteentjes), fileren.... alles gaat even gemakkelijk, dankzij een uitgebalanceerd en speciaal bestudeerd breed snijvlak (4,5 cm aan de handgreep)
- Ideaal om er kruiden, uien en alle soorten groenten, vlees, gevogelte, vis, brood, kaas.....mee fijn te snijden
- Gemakkelijk in onderhoud en hygiënisch daar er geen openingen zijn waarin resten voedsel zich kunnen opstapelen.
- Met de hand afwassen in een sopje, afspoelen en goed afdrogen voor de messen op te bergen