SEKIMAGOROKU
MOLYBDENUM VANADIUM
STAINLESS STEEL
Shoso

関孫六
SEKI MAGO ROKU

Seki Magoroku Shoso

Serie mit 10 Klingenformen
Made in Japan

Die Seki Magoroku Shoso Messer sind in ihrer sachlichen und eleganten Edelstahloptik ein Schmuckstück in der Küche. Mit großem technischen Aufwand werden diese, aus rostfreien Edelstahl geschmiedeten Messer, geschärft und gehont. Das Ergebnis sind Klingen mit exzellenter Schärfe, Robustheit und Schnitthaltigkeit, die sich für den täglichen Einsatz in der Küche eignen. Um den Widerstand von der Schneidkante zu reduzieren, werden die Messerklingen mit langsamer Schleifgeschwindigkeit geschärft und mittels neuer Verfahrenstechnologie gefertigt. Dadurch erhält jedes Shoso eine besondere Schärfe und die Reibung zwischen Schnittgut und Klinge wird minimiert. Der ergonomische Edelstahlgriff mit Rautenmuster bildet einen nahtlosen Übergang mit der formschönen satinierten Klinge aus rostfreiem Edelstahl. Die Kochmesser sind komplett aus Edelstahl gefertigt und sorgen für ein angenehm leichtes, sicheres Handling und optimale Hygiene.

Officemesser | AB-5163
Klinge 4.75" / 12,0 cm, Griff 10,5 cm

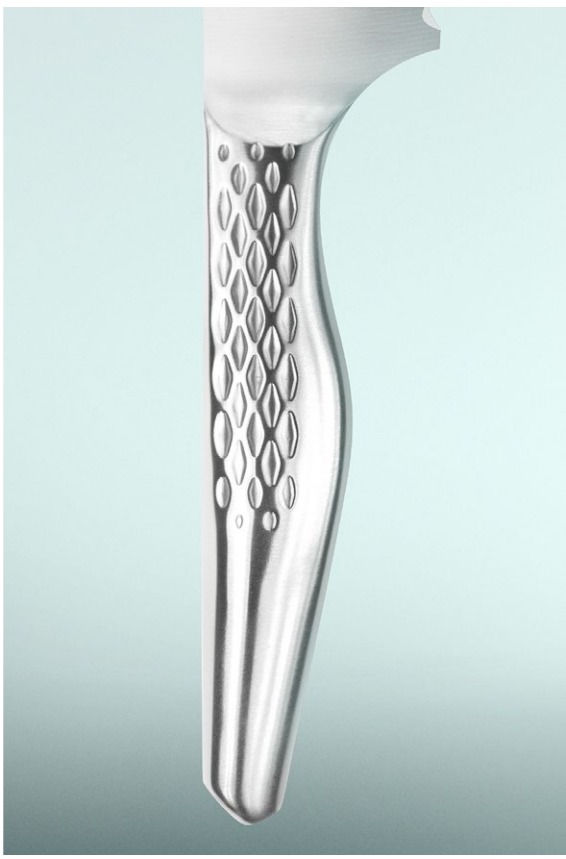
Allzweckmesser | AB-5161
Klinge 6" / 15,0 cm, Griff 10,5 cm

Santoku | AB-5162
Klinge 5.75" / 14,5 cm, Griff 12,5 cm

Santoku | AB-5156 (ohne Abb.)
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,5 cm

Die Seki Magoroku Shoso Klinge

Die Shoso Klinge wird aus 1K6 Edelstahl mit einem Härtegrad von 58 (±1) HRC geschmiedet, was eine hohe und gleichmäßige Härte sowie langanhaltende Schnitthaltigkeit garantiert. Durch ihren konvexen Anschliff erhalten die Messer eine stabile Schneidkante – ideal für einen sauberen und präzisen Schnitt. Das matte Finish unterstreicht die kühle Eleganz des Messers.



Der Seki Magoroku Shoso Griff

Der mattierte Griff aus rostfreiem 18-8 Edelstahl ist besonders robust und sorgt dank der symmetrischen Ellipsen-Form für eine professionelle Handhabung. Das eingearbeitete Rautenmuster ermöglicht einen sicheren und bequemen Halt beim Schneiden. Der nahtlose Übergang von Griff zur Klinge betont die klare Linienführung der Messer.

Santoku mit Kullenschliff | AB-5157
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,5 cm

Kochmesser | AB-5158
Klinge 7" / 18,0 cm, Griff 12,5 cm

Kochmesser | AB-5159
Klinge 8.25" / 21,0 cm, Griff 12,5 cm

Kochmesser | AB-5160
Klinge 9.5" / 24,0 cm, Griff 12,5 cm

Brotmesser | AB-5164
Klinge 9.5" / 24,0 cm, Griff 12,5 cm

China-Kochmesser | AB-5165
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,5 cm