

TSUCHIMON 3 lag damaceret stål

鎧紋

TSUCHIMON
3 Layers

伝統の技
DAMASCUS KNIVES



Yaxell TSUSCHIMON serien består af 3 lag damaceret og hammerslået stål.

TSUCHIMON serien kendetegnes ved den særlige smedemetode, hvor knivbladet hammerslåes under fremstillingen, hvilket samtidigt gør, at madvarerne nemmere glider af knivbladet. Knivene er smedet af 3 lag stål og har en kerne af det unikke japanske VG 10 knivstål, der omslutes på hver side af skiftende hårdt og blødt rustfrit stål og giver TSUCHIMON serien en hårdhed på hele 61 på Rockwell-skalaen – det optimale værktøj for den krævende kok eller madentusiast.

Knivene er slebet i en vinkel på 12-15° på hver side, hvilket sikrer den optimale skæreevne.

TSUSCHIMON seriens håndtag er udført i det hårdføre Micarta materiale, der er en blanding af hør og harpiks, som sikrer mod åbninger mellem håndtag og stål, hvilket ofte er et overset problem med køkkenknive. Håndtaget er monteret med 2 rustfrie nitter, hvilket giver den optimale holdbarhed.

Micarta-håndtaget både ligner og føles som træ, men er ligeså hygiejnisk som plast.

Knivene kan nemt vedligeholdes på en Yaxell knivskærper, som er specielt fremstillet til at vedligeholde knivenes skær. Fordelen ved knivskærperen er, at det er rigtige slibesten som er monteret i knivskærperen, og kan med fordel også anvendes på andre knivmærker.

Rengør altid knivene straks efter brug i hånden med lunkent vand, og tør dem grundigt af. Opbevar dem et tørt sted. Knivene tåler **ikke** maskinopvask.

Siden 1932 har Yaxell Japan været toneangivende producent af køkkenknive, der anvendes af topkokke i hele verden, deriblandt Danmark.

Knivene bliver produceret efter en mere end 800 år gammel japansk tradition – et håndværk i verdensklasse, og som er en æstetisk nydelse i sig selv!



Følg os på Facebook og få information om brug, vedligeholdelse, nyheder osv.

YAXELL DANMARK APS
SKOVVEJ 60
2920 CHARLOTTENLUND
TEL. 2264 3963 – 2626 5695
www.yaxell.dk – e-mail:yaxell@yaxell.dk

