

## Santoku Damastmesser





Das Santoku Damastmesser ist für Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. Aufgrund seiner breiten Klinge und guten Handhabung wird es neben Profiköchen auch bei ambitionierten Hobbyköchen sehr geschätzt. Das Messer ist auch mit Gravur erhältlich!

Bewertung: Noch nicht bewertet

### Preis

Basispreis inkl. Steuern 219.00 CHF

219.00 CHF

Preisnachlass

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

### Beschreibung

Die spezielle Messerform des Santoku Damastmesser garantiert eine gute Handhabung und ermüdungsfreies Arbeiten. Die Messer mit Gravur werden nur bei Vorauskasse geliefert. „Santoku“ bedeutet auf Japanisch 3 Tugenden für die Zutaten Fleisch, Fisch und Gemüse. Wie mit dem europäischen Kochmesser zerlegt man auch mit dem Santoku Damastmesser das Schnittgut in feine Scheiben, indem man die Klinge möglichst über die ganze Länge stösst oder zieht. Aufgrund seiner breiten Klinge und guten Handhabung wird es neben Profiköchen auch bei ambitionierten Hobbyköchen sehr geschätzt. **Tipp: Arbeiten wie ein Profi** Um eine professionelle Führung des Santoku zu gewährleisten, presst man den Daumen der linken Hand (für Rechtshänder) und den kleinen Finger zusammen und krümmt die mittleren Finger. Das Santoku Damastmesser kann an deren Fläche gleiten und birgt so weniger Verletzungsgefahr. Länge / Dimension: 18 cm Marke: Kai Marken-Linie: Shun Messerform: Santoku