

JAPANSK SKARPHED MED EUROPÆISK HOLDBARHED

Filosofien bag knivene er, at tilbyde knive med suveræn skarphed, styrke og holdbarhed. Knive som er praktisk i brug og som har et behageligt greb.

Kniven er fremstillet i molybdenum vanadium stål, bearbejdet til japansk skarphed kombineret med europæisk holdbarhed.

Vanadium i stålet forstærker bladets hårdhed og bidrager til skærets suveræne holdbarhed.

Skæret er en vigtig del af en kniv og skæret på knivene er fremstillet efter de strengeste standarder.

Stålet er gennemgående i hele knivens længde. Det giver ekstra styrke, tilføjer balance og korrekt vægtfordeling, som gør kniven ligger sikkert og perfekt i hånden.



japansk perfektion og enkelthed i køkkenet

VINUM BONUM

Bosager 7
DK-6400 Sønderborg

Denmark

Telefon: +45 74 43 53 52
Mobil: +45 30 29 99 77
E-mail: vinumbonum@stofanet.dk
WEB: <http://www.vinum-bonum.dk>



Prisliste



VINUM BONUM

KNIVSKARPT DESIGN FRA SOLENS RIGE

**Åben dørene til en verden af
skarpe fornøjelser**



Telefon: +45 74435352

GODT OG GRUNDIGT HÅNDVÆRKTØJ

10% messerabat

Misono og Masahiro er navnet på de eksklusive knivserier, der indtil videre kun har været på markedet i Japan.



Også knivene fra Masahiro er indpakket fint i hver sin æske.

Nu indtager de æstetisk designede kvalitetsknive endelig de danske køkkener.

Begge serier er knive lavet med respekt for det ædle håndværk.

Den specielle stålkombination (MBS-28) og de frysehærdede knivsblade (Rockwell 58-59 hårdhedsgrad) bevirker, at knivenes skarphed bevares i årene fremover.

Det vigtigste ved alle knive er, at de er superskarpe, og har du først prøvet kræfter med en god, skarp kvalitetskniv, kan du slet ikke forstå, at du har levet så længe med din gamle, udslidte klinge. Ligeså vigtigt er det, at kniven har en god balance og vægtning.

Håndtaget er af træ og kan IKKE tåle maskinopvask, skal vaskes i hånden. Designet til alm. husholdning og kokke. Er pakket i æske.

PRISLISTE

Misono Gyuto 210 mm Kr. 830
Bestillingsnummer 512

Misono Gyuto 240 mm Kr. 1220
Bestillingsnummer 513

Misono Western Deba 165 mm Kr. 1.462
Bestillingsnummer 550

Misono Santoku 160 mm Kr. 820
Bestillingsnummer 583

Misono Petty 130 mm Kr. 620
Bestillingsnummer 532

Misono Petty 150 mm Kr. 662
Bestillingsnummer 533

Misono Brødkniv 300 mm Kr. 1346
Bestillingsnummer 696

Masahiro Petty 150 mm Kr. 499
Bestillingsnummer 13704

Masahiro Santoku 175 mm Kr. 837
Bestillingsnummer 13723

Masahiro Chef 210 Kr. 837
Bestillingsnummer 13711

Masahiro Chef 240 mm Kr. 995
Bestillingsnummer 13712

Masahiro Brødkniv 240 mm Kr. 415
Bestillingsnummer 11077

VINUM BONUM

Bosager 7
DK-6400 Sønderborg

Denmark

Telefon: +45 74 43 53 52
Mobil: +45 30 29 99 77
E-mail: vinumbonum@stofanet.dk
WEB: <http://www.vinum-bonum.dk>