

Hocho
Japanische Messer

Dank der hohen japanischen Schmiedekunst ist die Ästhetik, Schnittschärfe und Schnittzeit dieser Küchenmesser unübertroffen. Nur ausgesuchte Qualitätsmesser wurden in unser Sortiment aufgenommen, auf Billigware aus dem unteren Qualitätssegment haben wir bewusst verzichtet.



Petty kleines Universalmesser, beidseitiger Anschlag



Santoku Universalmesser, beidseitiger Anschlag



Gyuto Fleischmesser, beidseitiger Anschlag



Nakiri Gemüsemesser, beidseitiger Anschlag

Hocho Chef - Schneidenstahl VG2, 56 Rc, Holzgriff mit durchgehendem Klingenerl, 3fach genietet.



1

Petty 135 mm

Kl = 135 mm
Ks = 1,9 mm
Kb = 29 mm
Gl = 225 mm
65 g
Bestell-Nr. H-SPE135

2

Santoku 170 mm

Kl = 170 mm
Ks = 1,9 mm
Kb = 46 mm
Gl = 295 mm
148 g
Bestell-Nr. H-SSK170

3

Gyuto 180 mm

Kl = 180 mm
Ks = 1,9 mm
Kb = 43 mm
Gl = 305 mm
145 g
Bestell-Nr. H-SGY180

4

Gyuto 210 mm

Kl = 210 mm
Ks = 1,9 mm
Kb = 46 mm
Gl = 335 mm
159 g
Bestell-Nr. H-SGY210

Kl = Klingenlänge, Ks = Klingenstärke, Kb = Klingebreite, Gl = Gesamtlänge

大石

Hocho Suminagashi Tsuchime

Damaszenerstahlmesser mit 31 Lagen, gehämmerter Oberfläche und Schneidenstahl aus rostresistentem VG10 Stahl, beidseitiger Anschlag, durchgehender Klingenerl, Griff aus Mahagoni im westlichen Design, Stahlkropf, 3fach genietet.



1	2	3	4
Ohishi Petty 135	Ohishi Santoku 185	Ohishi Nakiri 165	Ohishi Gyuto 210
Kl = 135 mm	Kl = 185 mm	Kl = 165 mm	Kl = 210 mm
Ks = 1,9 mm	Ks = 1,9 mm	Ks = 1,9 mm	Ks = 1,9 mm
Kb = 29 mm	Kb = 44 mm	Kb = 44 mm	Kb = 46 mm
Gl = 250 mm	Gl = 310 mm	Gl = 290 mm	Gl = 335 mm
88 g	173 g	182 g	184 g
Bestell-Nr. H-OHPE135T	Bestell-Nr. H-OHSK185T	Bestell-Nr. H-OHNA165T	Bestell-Nr. H-OHGY210T