



FÜR FREUNDE JAPANISCHER KLINGENFORMEN: PRIMELINE CHEF YANAGIBA UND DEBA



Yanagiba-Messer mit Klingenlänge 24 cm: 218815 24

»» [Download Abbildung in Druckqualität](#)



Deba-Messer mit Klingenlänge 15 cm: 218825 15

»» [Download Abbildung in Druckqualität](#)

Mit den Messern Yanagiba und Deba bietet Giesser zwei echte Alternativen zum weit verbreiteten Santoku-Messer für Liebhaber japanischer Klingensformen an.

Das Yanagiba wird klassisch verwendet für die Verarbeitung von Sashimi, Fisch und Meeresfrüchten. Es eignet sich durch die lange Klinge hervorragend für das Filetieren und Tranchieren von Fisch und Fleisch. Mit einer waagerechten Schnittführung erhält man hauchdünne Scheiben.

Das Deba wird in Japan traditionell zur Zubereitung von Sushi verwendet. Durch die kurze breite Klinge ist es optimal geeignet für das Schneiden von Fleisch und Gemüse, das Zerkleinern härterer Lebensmittel und das Hacken von Kräutern.

Die Klinsen beider Messer sind im Gegensatz zu vielen importierten Produkten aus hochwertigem und rostfreiem Spezialstahl. Sowohl das Yanagiba- als auch das Deba-Messer sind mit einem besonders scharfen Schliff ausgestattet. Die PrimeLine-Griffe aus rutschfestem Material bieten einen sicheren Griff, sorgen für Stabilität und schützen vor dem Abrutschen.

Beide Messer sind selbstverständlich in Deutschland hergestellt und entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen.

Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhandelspartner oder senden Sie eine E-Mail an info@giesser.de

**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

Raiffeisenstraße 15
DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)71 95/18 08-0
Telefax +49(0)71 95/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de