



Vlijmscherp

Nipponblades staat voor vlijmscherpe Japanse keukenmessen. De authentieke messen worden handgemaakt door ambachtsman Hiroshi Katou. Katou is een derde generatie messenmaker uit Fukui (Japan) die ook messen maakt voor de Japanse keizer. In samenwerking met Katou heeft Nipponblades een unieke lijn keukenmessen ontwikkeld. De keukenmessen zijn gemaakt van VG-10 staal. Dit staal staat bekend om zijn hoge hardheid waardoor de snijrand zeer lang scherp blijft.

Meer informatie: www.nipponblades.nl