

MASAHIRO

JAPANSKE KVALITETSKNIVER

FLOTT KNIVSETT I GAVEESKE

FRA OLE MARTIN ALFSEN



GOD MAT og gode måltider starter alltid med gode råvarer. Kvaliteten på råvarene og hvordan de blir behandlet vil alltid være nøkkelen til gode smaksopplevelser – for profesjonelle og for hjemmekokken. I tillegg trenger vi også et minimum av utstyr, og enda viktigere – noen til å utføre selve jobben. Spesielt i det profesjonelle kjøkkenet er man avhengig av noen flittige arbeidshester. Noen som er villig til å stå på, hver dag – og gjerne lange dager.

NEO-KNIVENE har blitt mine arbeidshester. De har en formidabel stayerevne gjennom en lang arbeidsdag. De ligger godt i hånden, er fleksible å jobbe med og veldig allsidige med tanke på oppgavene de blir satt til.

MASAHIRO smir disse knivene for hånd og bladet er laget av laminert pulverstål, som er lett å skjerpe og som holder eggen skarp lenge. De er lette, og har et optimalt balansepunkt. NEO-knivene er tradisjonelle japanske kokkekniver som passer perfekt på alle internasjonale kjøkken.



トダナのなかのスグレモノ

BY OLE MARTIN ALFSEN



Ole Martin Alfsen

OMA-kniven, også kalt NEO, er en av Masahiro's aller fineste kniver. NEO anbefales av Ole Martin Alfsen. Kniven er en japansk kokkekniv på 18 cm, bladet er laminert med et særdeles godt eggstål.

Alle knivene leveres i gaveeske og med OMA logo. Knivesken kan signeres av Ole Martin Alfsen på forespørsel. Dette er en av årets flotteste firmagaver.

Masahiro kokkekniver er profesjonelle kniver utviklet i samarbeid med Masahiro og Daido Special Steel Company. Knivene er produsert under streng kontroll og hver enkelt kniv inspiseres nøye.