

KASUMI®

COUTEAU CHEF 24 CM ACIER PLASTIQUE
UNIE HAMMERED KASUMI
GAMME: HAMMERED



Le couteau chef KASUMI HAMMERED est idéal pour découper viandes, fruits et légumes. Forgé en acier VG10 très dur, il a une dureté de 61-62°HRC. Son aiguisage ambidextre en V et sa lame martelée offrent un tranchant efficace. Le manche en POM noir assure une bonne prise en main. Fabriqué dans la tradition japonaise de Seki, il ne doit pas être lavé au lave-vaisselle, mais à la main.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Sur commande

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Ali-
mentaire

LES POINTS FORTS

- ✓ Idéal pour les découpes de viandes, fruits et légumes.
- ✓ Véritable couteau japonais
- ✓ Tranchant exceptionnel et rapide.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): acier

Produit personnalisable: Non

Pays de fabrication: JAPON

Nomenclature douanière: 82119200

Longueur de la lame: 24 cm

Type de lame: unie

Type de soie: pleine soie

Matière manche: plastique

Matière lame: acier