



# KASUMI®

COUTEAU CHEF 20 CM ACIER BOIS COM-  
PRESSÉ UNIE DAMAS KASUMI  
GAMME: DAMAS

Lame en acier VG10 à 1% de carbone et damasquinage 32 couches, ce qui rend la lame moins cassante tout en lui assurant un rendu esthétique unique. Le manche est en lamelles de bois de cerisier, compressées, teintées en noir puis trempées dans une résine spéciale garantissant la tenue du manche dans le temps. Couteau entièrement produit au Japon à Seki.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Stocké



### LES POINTS FORTS

- ✓ Qualité et tenue de coupe exceptionnelle.
- ✓ Lame Damas 32 couches unique.
- ✓ Léger et parfaitement équilibré pour plus de précision et moins de fatigue du poignet.

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): inox  
Poids: 332 g  
Produit personnalisable: Oui  
Pays de fabrication: JAPON  
Nomenclature douanière: 82119200  
Longueur de la lame: 20 cm  
Type de lame: unie  
Type de soie: pleine soie  
Lame flexible ?: Lame rigide  
Matière manche: bois compressé  
Matière lame: acier

### UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Personnalis-  
able

### CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Ali-  
mentaire