



KASUMI®

**COUTEAU CHEF 24 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

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Personnalis-
able

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Ali-
mentaire

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: 371 g
Produit personnalisable: Oui
Pays de fabrication: JAPON
Nomenclature douanière: 82119200
Longueur de la lame: 24 cm
Type de lame: unie
Type de soie: pleine soie
Lame flexible ?: Lame rigide
Matière manche: bois compressé
Matière lame: acier