



KASUMI®



COUTEAU CHEF 15 CM ACIER BOIS COM-
PRESSÉ UNIE DAMAS KASUMI
GAMME: DAMAS

Lame en acier VG10 à 1% de carbone et
damasquinage 32 couches, offrant une esthétique
unique et une résistance accrue. Le manche est en
bois de cerisier compressé, teinté en noir et trempé
dans une résine spéciale pour une durabilité opti-
male. Couteau entièrement fabriqué à Seki, Japon.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Sur commande

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

Produit personnalisable: Non

Pays de fabrication: JAPON

Nomenclature douanière: 82119200

Longueur de la lame: 15 cm

Type de lame: unie

Type de soie: pleine soie

Lame flexible?: Lame rigide

Matière manche: bois compressé

Matière lame: acier