

Magnifique coffret de couteaux Kasumi Masterpiece.



Couteaux Kasumi Masterpiece, une qualité sans faille

Le coffret comprend :

- Un **couteau du chef** 20 cm pour émincer la viande et les légumes.
- Un **couteau d'office** 12 cm indispensable pour tous les travaux rapprochés.

Produits en très petites quantités les **couteaux Kasumi Masterpiece** sont des pièces d'exception.

- Acier : VG10 1,0 % de carbone + damas 32 couches (ou 64 paires/impaires), dureté ~61-62°HRC
- Manche : micarta résistant à l'eau et à la chaleur
- Aiguillage : ambidextre en V angle de 15° de chaque côté.

Instructions d'emploi, d'entretien :

- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Laver et essuyer immédiatement après usage.
- Aiguillage sur pierre recommandé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Micarta, Acier
---------	----------------

Produit de la même gamme	
0300001216	Couteau d'office kasumi masterpiece 12cm
0300001217	Couteau universel kasumi masterpiece 14
0300001218	Couteau santoku kasumi masterpiece 18cm
0300001219	Couteau a decouper kasumi masterpiece 20cm
0300001220	Couteau a decouper kasumi masterpiece 24cm
0300001221	Couteau de chef kasumi masterpiece 20cm
0300001222	Couteau de chef kasumi masterpiece 24cm
0300001229	Couteau nakiri kasumi masterpiece 17cm
0309388553	Couteau d'office kasumi masterpiece 8cm
0309458644	Couteau santoku kasumi masterpiece 13 cm
0309090519	Lot de 2 couteaux kasumi masterpiece