



0309435677

Couteau Chef Miyabi 5000 FCD 20 cm

Le couteau japonais GYUTOH 5000 FCD de MIYABI offre un équilibre parfait et un tranchant incomparable.

MIYABI



Couteau japonais GYUTOH 5000 FCD : un design unique.

Le couteau de cuisine GYUTOH 5000 FCD de MIYABI est idéal pour couper les viandes et tailler les gros légumes.

C'est l'équivalent du **couteau de Chef** européen.

LA LAME :

Composée d'un noyau en acier FC61 et recouverte de 48 couches d'acier, la lame possède un motif damassé unique, à la dureté d'environ 61 Rockwell.

Dureté également associée au traitement spécifique FRIODUR®, un procédé de refroidissement unique rendant le couteau tranchant, souple et résistant.

Ce [couteau de cuisine japonais](#) est affûté à la main, dans la plus pure méthode japonaise, selon la méthode traditionnelle « Honbakuze », qui confère à la lame ce tranchant exceptionnel.

- Longueur de la lame : 20 cm.
- Épaisseur de la lame : 0,20 cm.

LE MANCHE :

Son manche en bois pakka, un assemblage très résistant de bois et de résine, est incrusté d'une mosaïque et complété d'un embout en acier entouré d'un fin liseré rouge.

- Manche traditionnel en D en « pakka wood ».
- Très résistant et ergonomique, pour un confort d'utilisation optimal.
- Longueur du manche : 13,70 cm.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Type de manche : tenon caché.
- Type de bord : tranchant lisse.
- Finition des bords : tranchant Honbazuke.
- Procédé de fabrication : soudé.
- Dureté de la lame (HRC) : 60-62 HRC.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

À PROPOS DES COUTEAUX MIYABI :

Grâce, élégance et sophistication sont hautement valorisées avec les **couteaux MIYABI**.

Ils incarnent en beauté l'esprit du sabre traditionnelle japonais perpétré depuis le 10^{ème} siècle.

Avec l'authentique design et l'exceptionnel tranchant de ses couteaux, MIYABI puise sa force dans l'excellence d'une technologie de pointe et dans un savoir-faire séculaire.

Miyabi est une marque du groupe Zwilling.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



| | |
|-------------------|------------|
| Type de lame | Lame lisse |
| Matière du manche | Bois |

| | |
|--------------------|------------|
| Matière de la lame | Inox damas |
|--------------------|------------|

Long. totale : 34,20 cm

L. lame : 20 cm

L. manche : 13,70 cm

Produit de la même gamme

| | |
|------------|--|
| 0309435675 | Couteau chef miyabi 5000 fcd 16cm |
| 0309435677 | Couteau chef miyabi 5000 fcd 20cm |
| 0309435683 | Couteau santoku miyabi 5000 fcd 18cm |
| 0309435687 | Couteau universel miyabi 5000 fcd 13cm |
| 0309475667 | Couteau d'office miyabi 5000 fcd 9cm |