



0309435683

Couteau Santoku Miyabi 5000 FCD 18 cm

Le **couteau SANTOKU 5000 FCD** de MIYABI offre un équilibre parfait et un tranchant incomparable.



Couteau SANTOKU 5000 FCD : un design unique.

Le **couteau de cuisine SANTOKU 5000 FCD** de MIYABI est idéal pour couper la viande, le poisson et les légumes.

C'est l'équivalent du **couteau de Chef** européen, toutefois, la pointe de la lame est arrondie.

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 Santoku** 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 : 18 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 : 14,20 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 : 32,20 cm

L. lame : 18 cm

L. manche : 14,20 cm

Référence : 0309435683

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