0309435689

Couteau universel Miyabi 5000 MCD 13 cm

Couteau japonais SHOTOH 5000 MCD de Miyabi, à l'ergonomie parfaite et au design unique.

MIYABI

Couteau de cuisine japonais Miyabi SHOTOH 5000 MCD

Le **couteau japonais** **SHOTOH 5000 MCD** sera parfait pour couper, éplucher ou nettoyer des fruits ou des légumes.

- Lame en acier damassé MC63 100 couches.
- Longueur de la lame : 13 cm.
- Manche en bois de bouleau : 11 cm.

LA LAME :

Composée d'un noyau en acier MicroCarbide MC63 et recouverte de 100 couches de deux sortes d'acier, la lame possède un motif damassé unique, à la dureté exceptionnelle d'environ 63 Rockwell.

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

Ce couteau est affûté à la main, dans la plus pure tradition japonaise, selon la méthode « Honbazuke », qui confère à la lame un tranchant incomparable.

- Longueur de la lame : 13 cm.
- Épaisseur de la lame : 0,20 cm.

LE MANCHE :

Le manche en bouleau est incrusté d'une mosaïque et fini d'un embout en acier, entouré d'un fin liseré rouge.

- Manche traditionnel en forme de D en bouleau (de Masur).
- Ergonomique et confortable, permet de travailler sans se fatiguer.
- Longueur du manche 11 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) : 62-64 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 10ème 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.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Type de lame	Lame lisse
Matière du manche	Bois de bouleau

Matière de la lame	Inox damas

Long. totale : 24 cm
L. lame : 13 cm
L. manche : 11 cm

Produit de la même gamme	
0309435679	Couteau chef miyabi 5000 mcd 16cm
0309435681	Couteau chef miyabi 5000 mcd 20cm
0309435685	Couteau santoku miyabi 5000 mcd 18cm
0309435689	Couteau universel miyabi 5000 mcd 13cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques