

Couteau Santoku Kasumi Masterpiece 13 cm

0309458644

Kasumi



Descriptif

Le couteau Santoku Kasumi Masterpiece est un couteau de cuisine japonais de haute qualité, avec une lame de 13 cm de long.

Obtenez des résultats de coupe impeccables et professionnels avec le couteau Santoku Kasumi Masterpiece.

KASUMI MASTERPIECE est une version limitée et contingentée de la gamme standard de Kasumi.

Le kanji MASTERPIECE en japonais, indique que ce produit a été fabriqué à la main, exclusivement par des maître-couteliers confirmés ayant de longues années d'expérience, selon le principe que la valeur d'un couteau dépend de celle de l'artisan qui le réalise.

LA LAME :

- Noyau VG10 anti-corrosif, chrome, cobalt, manganèse, molybdène et vanadium.
- Aiguisage tridimensionnel à 3 décimales près.
- Taux de carbone élevé (longévité du tranchant accrue), 60° Rockwell.
- Damas complexe en auréoles 32/64 couches.
- Lame gravée à l'acide pour faire apparaître les différentes couches.

LE MANCHE :

- [Couteau japonais](#) avec manche en micarta pour une durée de vie accrue.
- Le micarta est un matériau stable, qui ne se dilate pas et ne se contracte pas.
- Légèrement texturé, il offre une prise de main sûre et confortable.

Long. totale : 24,8 cm

L. lame : 13 cm

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	215 g
-------	-------