



0309458644

Couteau Santoku Kasumi Masterpiece 13 cm

Couteau de cuisine japonais Santoku Kasumi Masterpiece, lame de 13 cm.



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.
- Aiguillage 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.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	215 g	Usage coutellerie	Couteau Santoku
-------	-------	-------------------	-----------------

Long. totale : 24,8 cm

L. lame : 13 cm

Référence : 0309458644

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