



0309364669

Couteau d'office Kasumi Titanium 12 cm

Le couteau d'office Kasumi Titanium est l'accessoire indispensable pour peler et découper les fruits et légumes.

Kasumi



Affûtez votre passion culinaire avec le couteau d'office Kasumi Titanium.

Le couteau d'office Kasumi Titanium 12 cm est un **couteau de cuisine japonais de qualité professionnelle**, fabriqué au Japon. La lame est aiguisée avec une précision exceptionnelle, permettant une coupe nette et précise des aliments. La forme de la lame est conçue pour une utilisation polyvalente, permettant une grande variété de tâches en cuisine.

LA LAME :

lame en acier 0,8% de carbone + molybdène vanadium, dureté ~58° HRC, revêtement nitrure de titane. Aiguisage ambidextre en V, angle de 15° par côté.

LE MANCHE :

design plastique, facile à entretenir, très léger.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur	24.3 cm	Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Matière du manche	Plastique	Usage coutellerie	Couteau d'office

L. lame : 12 cm

Produit de la même gamme	
0309364669	Couteau d'office kasumi titanium 12cm
0309364667	Couteau d'office kasumi titanium 8cm
0309364671	Couteau de chef kasumi titanium 13cm
0309364673	Couteau de chef kasumi titanium 20cm
0309364677	Couteau eminceur kasumi titanium 20cm
0309364675	Couteau santoku kasumi titanium 18cm