



0309364667

## Couteau d'office Kasumi Titanium 8 cm

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

**Kasumi**



### Découvrez la précision et la légèreté du couteau d'office Kasumi Titanium.

La lame fine et tranchante du **couteau d'office Kasumi Titanium** permet une grande précision dans les découpes de fruits, légumes et herbes aromatiques. Sa poignée assure une prise en main sûre et confortable. Ce **couteau d'office japonais** offre une performance de coupe exceptionnelle.

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

L. lame : 8 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