



0309364671

Couteau de Chef Kasumi Titanium 13 cm

Très apprécié pour sa flexibilité et sa neutralité alimentaire, le couteau de Chef Kasumi Titanium est très résistant aux chocs et peut être facilement aiguisé.

Kasumi



Révélez vos talents culinaires avec le couteau de Chef Kasumi Titanium.

Le **couteau de chef japonais Kasumi Titanium** est un **couteau de cuisine polyvalent** et performant, capable de couper, trancher et hacher facilement et précisément une grande variété d'aliments. Grâce à sa lame tranchante et sa maniabilité, il est particulièrement adapté aux tâches de précision telles que la découpe de la viande, le filetage du poisson et la préparation de légumes.

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	25 cm
Matière du manche	Plastique

Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Usage coutellerie	Couteau chef

L. lame : 13 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