



0309364673

Couteau de chef Kasumi Titanium 20 cm

Ses courbes ergonomiques et son tranchant exceptionnel font de ce couteau de chef japonais un indispensable en cuisine.

Kasumi



Découvrez le couteau de chef Kasumi Titanium, un couteau de cuisine d'exception.

Le **couteau de chef japonais** est un **couteau de cuisine polyvalent** et indispensable ! Il peut être utilisé pour la découpe de la viande, du poisson, des fruits et des légumes.

Contrairement à certains couteaux, le **couteau de chef Kasumi Titanium** est facile à entretenir et ne nécessite pas d'affûtage fréquent.

LA LAME :

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

LE MANCHE :

design plastique, facile à entretenir, très léger.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur	34.1 cm	Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Matière du manche	Plastique	Usage coutellerie	Couteau chef

L. lame : 20 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