



0309475667

Couteau d'office Miyabi 5000 FCD 9 cm

Couteau d'office Miyabi SHOTOH 5000FCD, lame 9 cm, design Damas.

MIYABI



Découvrez la précision exceptionnelle du couteau d'office Miyabi SHOTOH 5000FCD pour une cuisine raffinée.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	20,5 cm	Longueur lame	9 cm
Poids	0,08 kg	Couleur	Noir

Découvrez la précision exceptionnelle du couteau d'office Miyabi SHOTOH 5000FCD pour une cuisine raffinée.

Le couteau d'office Miyabi SHOTOH 5000FCD incarne l'excellence de la coutellerie japonaise, alliant une lame de qualité supérieure à un manche ergonomique.

Il sera idéal pour éplucher et couper une variété d'aliments, tels que des fruits, des légumes, des viandes tendres ou des poissons.

LA LAME :

La lame du couteau SHOTOH 5000FCD est constituée d'un noyau en acier FC61 enveloppé de 48 couches d'acier, créant un motif damassé unique et une dureté exceptionnelle d'environ 61 Rockwell.

Le procédé de refroidissement spécial FRIODUR® confère à la lame une netteté, une flexibilité et une résistance à la corrosion remarquables.

Chaque lame est affûtée à la main selon la méthode traditionnelle "Honbazuke", garantissant un tranchant incomparable.

LE MANCHE :

Le manche en forme de D du couteau SHOTOH 5000FCD est fabriqué en bois de pakka.

Agrémenté d'une mosaïque incrustée et d'un embout en acier, il offre une prise en main confortable et sécurisée.

Son design traditionnel et sa finition haut de gamme en font un ustensile d'exception pour les amateurs de cuisine japonaise.

Produit de la même gamme	
0309435675	Couteau chef miyabi 5000 fcd 16cm
0309435677	Couteau chef miyabi 5000 fcd 20cm
0309435683	Couteau santoku miyabi 5000 fcd 18cm
0309435687	Couteau universel miyabi 5000 fcd 13cm
0309475667	Couteau d'office miyabi 5000 fcd 9cm