



0300001216

## Couteau d'office 12 cm

Couteau d'office de 12 cm Kasumi Masterpiece.

**Kasumi**



**La gamme de couteaux Kasumi Masterpiece est la plus aboutie du fabricant japonais.**

Le **couteau d'office Kasumi Masterpiece** est un grand classique de toutes les cuisines. Tailler, sculpter, éplucher sont autant de tâches que vous réaliserez avec ce [couteau japonais](#).

Points forts :

- lame acier : VG10 1% de carbone + Damas 32 couches, dureté ~61-62°HRC.
- Manche : Micarta résistant à l'eau et à la chaleur.
- Aiguillage : Ambidextre en V (sauf MP13 pour droitiers), angle de 30° cumulé max.

Précaution :

Ne pas couper des choses très dures (surgelés, os...) ni sur des planches en verre ou en pierre (préférez le bois ou le plastique).

Éviter les torsions et fortes pressions latérales, il ne s'agit pas d'un couteau flexible.

Entretien :

Nettoyer après usage à la main et bien essuyer.

Aiguiser avant que la lame ne soit émoussée à la pierre pour une durée de vie optimale.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur	24 cm	Matière de la lame	Acier
Matière du manche	Micarta	Usage coutellerie	Couteau d'office

Nombre de rivets : 2

L. lame : 12 cm

**Produit de la même gamme**

0300001216	Couteau d'office kasumi masterpiece 12cm
0300001217	Couteau universel kasumi masterpiece 14
0300001218	Couteau santoku kasumi masterpiece 18cm
0300001219	Couteau a decouper kasumi masterpiece 20cm
0300001220	Couteau a decouper kasumi masterpiece 24cm
0300001221	Couteau de chef kasumi masterpiece 20cm
0300001222	Couteau de chef kasumi masterpiece 24cm
0300001229	Couteau nakiri kasumi masterpiece 17cm
0309388553	Couteau d'office kasumi masterpiece 8cm
0309458644	Couteau santoku kasumi masterpiece 13 cm
0309090519	Lot de 2 couteaux kasumi masterpiece