



0300001220

Couteau à découper 24 cm

Couteau à découper de 24 cm Kasumi Masterpiece.



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

Le **couteau à découper Kasumi Masterpiece** est un grand classique de toutes les cuisines. Ce [couteau japonais](#) répond parfaitement aux besoins de la cuisine française et du monde.

- 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 à la main après usage et bien essuyer.

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

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur	37 cm
Matière du manche	Micarta

Matière de la lame	Acier
Usage coutellerie	Couteau à découper

Nombre de rivets : 2

L. lame : 24 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