



0300001221

Couteau chef 20 cm

Couteau Chef éminceur de 20 cm Kasumi Masterpiece.

 **KASUMI**[®]
Kasumi



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

Le **couteau du Chef Kasumi Masterpiece** est un grand classique de toutes les cuisines. Ce [couteau japonais](#) sert dans 90% des tâches courantes en cuisine.

- 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.

Précautions :

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 | 33 cm | Matière de la lame | Acier |
| Matière du manche | Micarta | Usage coutellerie | Couteau chef |

Nombre de rivets : 2

L. lame : 20 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 |