



0300001222

Couteau de Chef Kasumi Masterpiece 24 cm

Couteau de Chef 24 cm KASUMI MASTERPIECE.

Kasumi

Le couteau du Chef peut être utilisé dans 90% des tâches courantes en cuisine, c'est le premier [couteau de cuisine japonais](#) à posséder... à moins de lui préférer le Santoku.

Lame acier : VG10 1% de carbone + Damas 32 couches

Dureté ~61-62°HRC.

Manche : Micarta résistant à l'eau et à la chaleur.

Aiguisage : Ambidextre en V (sauf MP13 pour droitiers), angle de 30° cumulé max.

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

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.

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

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur	36.8 cm	Matière de la lame	Acier
Matière du manche	Micarta	Usage coutellerie	Couteau chef

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