



0300001222

Couteau de Chef Kasumi Masterpiece 24 cm

Couteau de Chef 24 cm KASUMI MASTERPIECE.



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

Référence : 0300001222

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 |