Couteau de chef 210mm avec étui et coffret en Bambou Kotai

Référence: KT-SG-001B









DESCRIPTION

Ce couteau de type "Gyuto" est doté d'une lame de 20 cm. Le Gyuto est l'équivalent japonais du couteau de chef, maniable et e?quilibre? pour une prise en main ide?ale. 100% fait main, fabriqué en acier japonais 440C ultra-tranchant avec un manche en pakkawood, ce couteau est parfaitement équilibré, inoxydable et d'une incroyable robustesse et précision. Il est accompagné d'un fourreau en bois de pin, Saya. Garantie à vie, le Gyuto a un profil de lame hybride entre un couteau asiatique et occidental qui facilite une de?coupe pre?cise et rapide.

Le martelage de la lame “Tsuchime” cre?e? de petites poches d’air entre la lame et les tranches de nourriture rendant la découpe agréable.

La lame est forgée avec de l’acier 440C, un acier de qualité supérieure qui associe une haute teneur en carbone pour la dureté et la longévité du tranchant avec la quantité optimale de chrome pour empêcher l'oxydation. La pleine soie cache?e, une seule pie?ce d’acier allant de la pointe de la lame jusqu’au bout du manche, confe?re au Gyuto un e?quilibre ide?al et une durabilite? hors du commun.

- Longueur de la lame : 20 cm
- Longueur totale (lame + manche) : 33 cm
- Epaisseur de la colonne vertébrale : 2,2mm
- Dureté des lames : HRC 59 +/- 1
- Angle de la lame : 15?, broyage symétrique 50/50
- Dimensions produit avec boite : L 35,6 x l 7,7 x H 4,9 cm

FICHE TECHNIQUE

Marque	KOTAI
EAN13	
Hauteur (cm):	5
Largeur (cm) :	37
Profondeur (cm):	10
Poids (kg) :	0.875