Couteau de chef 170mm avec étui et coffret en Bambou

Référence: KT-SG-002B








DESCRIPTION

Précision du savoir faire des couteaux japonais, robustesse des couteaux en acier inoxydable occidentaux.

Kotai a choisi de ne faire aucune concession en réunissant le meilleur des deux mondes.

La version "Tsuchime" comporte une lame martelée à la main. Esthétiquement attrayant et fonctionnel, le motif martelé crée de minuscules poches d'air entre la lame et l'aliment à couper. Cette méthode ancestrale japonaise réduit la traînée, empêchant ainsi la nourriture de coller à la lame.

La gamme Bunka réunit le luxe du véritable ébène dans votre main avec la finesse de l'acier japonais 440C à haute teneur en carbone.

Fait à la main selon les techniques ancestrales des maîtres couteliers japonais

- Lame tranchante comme un rasoir

- Couteau parfaitement équilibré pour le confort

- Résistant à la rouille

- Garde de lame incluse

- Manche : Ébène biseauté

- Angle de la lame : 15?, broyage symétrique 50/50

- Longueur de la lame : 17 cm

- Longueur du couteau : 30 cm

- Dureté de la lame : HRC 60 +/- 1

- Traitement thermique de l'acier : Cryogénique

- Poids : 176g

FICHE TECHNIQUE

Marque	KOTAI
EAN13	3663216051654
Hauteur (cm):	5
Largeur (cm) :	35
Profondeur (cm):	10
Poids (kg) :	0.778