Couteau de chef 135mm avec étui et coffret en Bambou

Référence: KT-SG-003B









DESCRIPTION

Le **couteau universel Petty collection Bunka 135mm** est un choix remarquable et polyvalent pour tous les amateurs de cuisine passionnés. Doté d'une lame de taille moyenne au profil plat, il présente une pointe exceptionnellement distinctive. Reconnaissable grâce à son profil "Tanto inversé" ou "K-tip", ce couteau offre une précision supérieure par rapport aux lames traditionnellement arrondies.

Chaque exemplaire est méticuleusement confectionné à la main, témoignant d'un savoir-faire exceptionnel. Sa **lame en acier inoxydable japonais** est aiguisée avec une précision telle qu'elle coupe comme un rasoir, simplifiant ainsi toutes les tâches de découpe. De plus, sa résistance à la rouille en fait un compagnon fiable et durable dans la cuisine.

Le manche de ce couteau est habilement conçu avec une **pleine soie cachée**, offrant une prise en main confortable et un équilibre parfait lors de son utilisation. De plus, il est accompagné d'un **étui en bambou "Saya" (?)** qui protège la lame lorsque le couteau n'est pas utilisé.

Acier de la lame : 440C
Longueur de la lame : 135mm
Tranchant : Lisse
Manche : Bois ébène
Longueur du manche : 125mm
Type de verrouillage : Fixe
Poids : 136g

FICHE TECHNIQUE

Marque	KOTAI
EAN13	3663216051661
Hauteur (cm):	5
Largeur (cm) :	30
Profondeur (cm):	10
Poids (kg) :	0.643