Couteau de chef 200mm avec étui et coffret en Bambou

Référence: KT-SG-001H








DESCRIPTION

Le **Gyuto KOTAI 20 cm** incarne la quintessence du couteau de chef japonais, alliant habilement agilité et équilibre pour une prise en main confortable. Conçu avec passion et précision, ce couteau est une véritable œuvre d'art culinaire.

Sa **lame en acier inoxydable japonais** d'une qualité exceptionnelle, a un aiguisage digne d'un rasoir. Elle conserve son tranchant redoutable tout en offrant une résistance remarquable à la rouille. Chaque coupe devient une expérience de précision et d'efficacité.

Le manche du Gyuto KOTAI est une symphonie de confort et d'équilibre. Sa **structure en pleine soie cachée** garantit une prise en main ergonomique, permettant une manipulation aisée et une découpe précise sans effort. Pour une protection optimale, le couteau est accompagné d'un **étui en bambou "Saya"**, qui préserve la lame dans les meilleures conditions.

Dans un souci de respect de l'environnement, le Gyuto KOTAI est accompagné d'une boîte en bambou cultivé de manière durable, soulignant l'engagement du fabricant envers la durabilité.

Acier de la lame : 440C
Longueur de la lame : 200mm
Tranchant : Lisse

Manche : Pakkawood
Longueur du manche : 130mm
Type de verrouillage : Fixe
Poids : 198g

FICHE TECHNIQUE

Marque	KOTAI
EAN13	3663216051678
Hauteur (cm):	5
Largeur (cm) :	37
Profondeur (cm):	10
Poids (kg) :	0.807