



Antica Coltelleria Tavella / Coltelli
giapponesi

**Kasumi Coltelli
professionali Giapponesi**



cod. **K-74017**

Peso: 350 gr - 12.35 oz

Info

Coltelli professionali Giapponesi - Serie Kasumi "Martellati"

La lama è stata realizzata combinando sapienza ed esperienza di maestri coltellinai esperti nella fabbricazione di coltelli da cucina professionali.

La lama sandwich, ha la parte esterna martellata crea un effetto antiaderente ed è realizzata in acciaio inossidabile 410, mentre la parte del filo tagliente è in acciaio inossidabile giapponese VG10 con alto contenuto di carbonio e raggiunge una durezza di HRC 59-60, che garantisce un taglio efficace e duraturo nel tempo.

Modello Nakiri perfetto per il taglio di frutta, verdura, carne e pesce.

MATERIALE	Lama acciaio inox giapponese
	Manico POM per lavastoviglie, igienico e duraturo
	rivetti in alluminio
DIMENSIONI	Lunghezza lama cm 17