L'Antica Coltelleria Tavella

Antica Coltelleria Tavella - Oreste Frati S.r.l.
Via Roma, 22
33085 Maniago - Italy
tel. +39 0427 71537
fax +39 0427 71537
e-mail: info@anticacoltelleriatavella.com

Antica Coltelleria Tavella / Coltelli giapponesi

Kasumi Coltelli professionali Giapponesi

KASUMI

cod. **K-78024**

Peso: 360 gr - 12.70 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 gyuto 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 24