



**Antica Coltelleria Tavella / Coltelli
giapponesi**

**Kasumi Coltelli
professionali Giapponesi
Damasco**



cod. **K-88024**

Info

Coltelli professionali Giapponesi - Serie Kasumi "Damasco"

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 in acciaio damasco inox a 32 strati mentre la parte del filo tagliente in acciaio inox giapponese V-G10 con alto contenuto di carbonio per una durezza 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 legno multistrato nero. Si consiglia di non lavare in lavastoviglie.
	rivetti in alluminio
DIMENSIONI	Lunghezza lama cm 24