



Antica Coltelleria Tavella / Coltelli
giapponesi

**Kasumi Coltelli
professionali Giapponesi
Damasco**



cod. **K-84017**

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 Nakiri perfetto per il taglio di frutta, verdura

MATERIALE	Lama acciaio inox giapponese
	Manico legno multistrato nero. Si consiglia di non lavare in lavastoviglie.
	rivetti in alluminio
DIMENSIONI	Lunghezza lama cm 17