



Antica Coltelleria Tavella / Coltelli
giapponesi

Kasumi Coltelli professionali Giapponesi Ceramica



cod. **K-33016**

Peso: 231 gr - 8.15 oz

Info

Coltelli professionali Giapponesi - Serie Kasumi "Fine Ceramic"

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

La lama di ceramica di Zirconia temperata a 1500°C in forni speciali garantisce una durezza della lama che è seconda solo al diamante. Il filo tagliente della lama si mantiene efficace nel tempo.

I vantaggi della ceramica sono:

- non arrugginisce
- resiste ad agenti chimici ed ad acidi
- igienica
- inodore
- antimagnetica
- rende l'oggetto leggero e facile da usare

Attenzione queste lame possono essere riaffilate solo con attrezzature speciali in diamante, ad esempio l'affilatoio [K-33001](#).

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

MATERIALI	Lama in ceramica di zirconia temperata Manico in polipropilene resistente fino a 80° C
DIMENSIONI	Lunghezza lama cm 16