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 da cucina

KAI - Wasabi coltello da cucina

cod. **KAI WA6715C**

Lunghezza Lama: 15 cm - 5.91"
Lunghezza Totale: 27 cm - 10.63"
Lama: acciaio inox 1K6
Durezza: HRC 57-58
Trattamento Superficiale Lama: Lucida
Manico: plastica

Info

La serie Wasabi Black trae le sue origini dalla grande cucina giapponese. La riuscita combinazione di funzionalità che dura nel tempo e di affilatura, resistenza dei materiali e design semplice rende queste lame, di svariate forme, adatte a un utilizzo intensivo senza complicazioni. È una serie facile e semplice da pulire, grazie anche al manico in materiale sintetico resistente all'acqua reso gradevole al tatto con l'aggiunta di polvere di bambù. L'impugnatura nera e opaca circonda completamente la lama in acciaio 1K6 lucidato a specchio. In questo modo la lama è fissata al collarino e non permette allo sporco di insinuarsi.
Le lame lucidate della serie Wasabi Black sono fabbricate in acciaio 6A/IK6 di nuova produzione resistente alla corrosione, con una durezza di 56 (±1) HRC. Questa ricca serie offre sia lame simmetriche, sia lame tradizionali giapponesi con affilatura asimmetrica. Il dorso leggermente arcuato della lama permette una presa sicura, consentendo ad esempio delicati movimenti basculanti.

L'impugnatura in materiale sintetico nero resiste all'acqua e si rivela dunque particolarmente robusta. La sua forma ovale o a castagna (varia a seconda della misura della lama) è naturalmente gradevole al tatto grazie all'aggiunta di polvere di bambù.