

Antica Coltelleria Tavella / Coltelli da cucina

KAI - Seki Magoroku coltello dper affettare

cod. **KAI MGC468**



Lunghezza Lama: 18 cm - 7.09"

Lunghezza Totale: 30 cm - 11.81"

Lama: acciaio VG MAX

Trattamento Superficiale Lama: Lucida

Manico: legno

Info

Già premiata con numerosi design award, la serie Seki Magoroku Composite è il fiore all'occhiello del design moderno di kai. Questa serie unisce leggerezza a dinamismo: la lama composta da due qualità di acciaio (in inglese composite) è attraversata da un cordone di brasatura in rame a vista. I tipi di acciaio sono realizzati separatamente per poter essere legati insieme con rame liquido in una fase di lavorazione successiva. Il risultato estetico è straordinario e rende questa lama un gioiello della forgiatura giapponese. Il manico in legno chiaro rende questa serie futuristica, leggera e di una raffinatezza esclusiva. I coltelli garantiscono un'affilatura assoluta e prestazioni di taglio straordinarie.

La lama combina diverse superfici e qualità di acciaio: il gozzo lucidato e smussato passa sul dorso satinato e arrotondato della lama in acciaio SUS420J2 per finire con un filo realizzato in acciaio VG-MAX particolarmente duro. Queste lame ad affilatura simmetrica uniscono un'estetica minimalista a elevate prestazioni di taglio ed eccellenti caratteristiche di resistenza alla corrosione.

L'impugnatura chiara con screziatura trasversale in legno pakka è inserita senza saldatura sul codolo passante e, grazie alla forma simmetrica, è adatta sia ai destri sia ai mancini. Snello e leggero, è agile e dinamico da impugnare. Il passaggio senza saldatura dall'impugnatura al gozzo lucidato consente una comoda e facile presa della lama con pollice e indice.
