



Antica Coltelleria Tavella / Coltelli
giapponesi

Kasumi Coltelli professionali Giapponesi "Titanium"



cod. **K-20020B**

Peso: 228 gr - 8.04 oz

Info

Coltelli professionali Giapponesi - Serie Kasumi Titanium

Questo coltello da cucina arriva da Seki City, l'antica città dei coltelli giapponese, dove da oltre 700 anni gli artigiani si tramandano di padre in figlio le tecniche di produzione per la creazione di strumenti da taglio unici ed inimitabili nel loro genere.

La lama è realizzata in acciaio 1K6 al molibdeno vanadio e si distingue per il suo rivestimento in titanio, una copertura che esalta e arricchisce le caratteristiche di questo acciaio Giapponese. Il titanio essendo atossico e non generando ioni ferrosi, lascia inalterato il sapore dei cibi, garantendo e mantenendo i sapori genuini e naturali. Inoltre il titanio ha un'elevata tenuta alla corrosione ed è molto facile da pulire e da mantenere per tutti gli usi giornalieri.

Oltre al fattore estetico, la copertura in titanio conferisce alla lama una serie di vantaggi quali:

- Aumento della resistenza alla corrosione in tutte le situazioni di impiego
- Maggiore durezza sul filo
- Atossicità
- Maggiore resistenza all'abrasione dell'acciaio
- Resistenza agli agenti chimici e agli acidi rilasciati dalle lavastoviglie
- Igiene antiallergica
- Inodore

I manici sono in polipropilene colore nero, un materiale resistente fino a 80 °C, l'impugnatura ergonomica li rende molto maneggevoli ed estremamente confortevoli al tatto.

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

MATERIALI	Lama in acciaio inox molibdeno vanadio, copertura in titanio Manico in polipropilene
DIMENSIONI	Lunghezza lama cm 20