



Antica Coltelleria Tavella / Coltelli
giapponesi

Kasumi Coltelli professionali Giapponesi "Titanium"



cod. **K-22020B**

Peso: 257 gr - 9.07 oz

Info

Coltello professionale Giapponese - Serie Kasumi Titanium

Questo coltello 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 inox 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 ed agli acidi rilasciati dalle lavastoviglie
- Igiene Antiallergico
- 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 Gyuto perfetto per il taglio di frutta, verdura, pesce e carne

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