

HC0110 - Couteau de chef 20 Cm Wasabi KAI



## Fiche technique

### Description

- Couteau de cuisine indispensable
- Qualité professionnelle
- Design élégant
- Dureté de 58+/-1 HRC
- Fabriqué au Japon

Ce couteau de chef est un couteau polyvalent et maniable.

Le manche est fabriqué à partir d'un mélange de polypropylène et de poudre de bambou (antibactérien naturel), ce qui garantit sa robustesse et son hygiène.

Quant à la lame en acier inoxydable 1K6, elle contient du molybdène et du vanadium composé de 0,8% de carbone, qui assure un excellent tranchant et une facilité d'aiguisage.

Vous pourrez facilement découper, émincer et hacher une large variété d'aliments grâce à sa lame de 20 Cm très tranchante.

Conçu pour un usage intensif, il convient parfaitement aux professionnels mais également aux amateurs de couteaux japonais.

### Caractéristiques techniques