

SI221880427 - Couteau Filet de sole Yanagi-Sashimi



Fiche technique

Description

- Nakato, type japonais
- Adapté pour lever et couper les poissons

Le couteau Filet de sole Yanagi-Sashimi est parfait pour lever les filets et couper les poissons, même les plus gros gabarits.

Les lames des couteaux de la gamme NAKATO sont en acier inoxydable 4199 et sont soumises à un traitement thermique qui garantit une très haute dureté (57-59 HRC).

Muni de trois rivets, le manche est fabriqué en poli acétal, matière qui contient une protection antibactérienne.

Ce couteau possède une excellente répartition des poids qui donne un parfait équilibre lors de son utilisation.

Caractéristiques techniques