

Fiche technique

SI221880116 - Couteau Chef Deba 16 cm NAKATO





Fiche technique

Description

- Couteau ergonomique et polyvalent
- Manche hygiénique en poli acétal (POM), cette matière contient une protection antibactérienne

Ce couteau chef Deba de type Japonais mesure 16 cm.

Il peut à la fois couper des viandes, des poissons, comme des fruits et légumes.

La lame est en acier inoxydable 4199 et elle est soumise à un traitement thermique qui garantit une très haute dureté (57-59 HRC).

Le manche est aussi muni de 3 rivets.

Le couteau chef Deba possède une excellente répartition des poids, ce qui donne un parfait équilibre lors de son utilisation.

Caractéristiques techniques