



5000MCD Sujihiki 240 mm

Modèle: 34378-241-0

4 0 0 9 8 3 9 2 8 1 8 5 3



4 009839 281853 >



Prix
conseillé: €
429,00



DESCRIPTION

Sujihiki - 240 mm

Lames d'acier aux microcarbures MC63

Design damas

101 couches - 63 Rockwell

Traitement thermique Cryodur® pour une dureté extraordinaire

Affûtage symétrique selon la technique Honbazuke

Traditionnel en forme de D, bouleau et acier inoxydable

Découpe en fines tranches de viande et de poisson, en portions de sushi, certaines manipulations lors de la découpe en filets de gros poissons

Garantie à vie limitée contre des défauts de fabrication

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications