



## Gyutoh Couteau 20cm

Modèle: 54481-201-0

4 0 0 9 8 3 9 5 2 1 9 9 7



4 009839 521997 >



Prix  
conseillé: €  
259,00



## DESCRIPTION

Le motif damassé original et les lignes dorées du manche font de chaque couteau MIYABI 800DP une pièce impressionnante et unique. Gyutoh est considéré comme un couteau à jambon et est principalement utilisé pour hacher la viande et les gros légumes.

- Conception Damas avec 49 couches d'acier
- Le couteau possède un noyau en carbure FC61 entouré de 48 couches d'acier inoxydable. La lame est très dure et reste longtemps tranchante comme un rasoir
- Les couteaux FRIODUR en acier trempé à glace sont particulièrement robustes et restent affûtés plus longtemps
- Profil de lame japonais authentique
- Aiguisé à la main selon le procédé Honbazuke
- Poignée confortable et ergonomique en plastique et acier inoxydable
- Fabriqué à la main à Seki, au Japon
- Lavage à la main recommandé
- Garantie à vie contre les défauts de fabrication en usage domestique

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques physiques

Couleur Noir, Zilver

### Entretien & Nettoyage

Convient au



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



---

Durété lame	60 - 62	lave-vaisselle
Longueur lame	20	
Matière lame	Échantillon	
Matière manche	Plastique	