



Shun Classic White Couteau de Chef 20cm

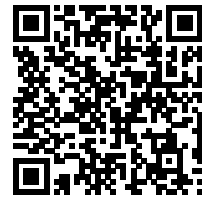
4 901601009330



4 901601 009330 >



Prix
conseillé: €
235,00



DESCRIPTION

Couteau de Chef | DM-0706W lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm

La série Shun Classic White combine l'art séculaire de forger des sabres de samouraï japonais à des procédés de fabrication modernes et sophistiqués de notre temps. Nous obtenons ainsi une série de couteaux damas d'un niveau de qualité extrêmement élevé, réalisés dans les moindres détails et à la lame très tranchante. Les couteaux sont donc parfaitement adaptés à un usage professionnel. Les lames Shun Classic ont une très belle apparence en raison de leur motif semi-brillant, caractéristique de l'acier damassé 32 couches. Combiné au manche élégant et fin réalisé en bois frêne, on obtient un concept esthétique répondant aux exigences de base en termes de qualité et de fonctionnement.

La lame Shun Classic

Un acier VG MAX d'une dureté de 61 (± 1) HRC est l'élément principal de l'ensemble de la lame jusqu'au bord tranchant. Les 32 couches d'acier damassé donnent au couteau son anatomie inégalée, avec une lame stable, à la fois dure et tendre grâce aux deux composants. Les lames Shun Classic sont à émouture symétrique.

Le manche Shun Classic

Le manche fin, en bois frêne résistant, est présenté dans la forme traditionnelle japonaise de châtaigne. Les résines de haute qualité nourrissant le bois rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. Sa forme typique de châtaigne garantit, grâce à une légère arrête sur le côté droit, une prise en main confortable et ferme lors de la coupe. La soie continue garantit stabilité et équilibre.

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