



Tim Mälzer Kamagata Couteau à trancher 23cm

4 901601001921



4 901601 001921 >



Prix
conseillé: €
94,95



DESCRIPTION

Couteau à trancher | TMK-0704 lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 10,9 cm

Les couteaux du Chef Tim Mälzer Kamagata séduisent par leur fonctionnalité, leur exigence dans la robustesse et leur aspect minimaliste. Avec son design sans fioritures, la collection de couteaux se concentre sur les propriétés essentielles pour des gestes efficaces en cuisine. Après un processus de développement de plusieurs années au Japon, Tim Mälzer a conçu de manière autonome la forme originale de la lame. Les couteaux ont un profil caractéristique, en raison de la forme significativement bombée de la lame. Le nom de "Kamagata" ("en forme de faucille" en japonais) est dérivé de cette forme particulière. Les lames sont fabriquées en acier inoxydable avec une finition polie. En combinaison avec la poignée noire, les couteaux présentent un look nouveau et d'excellentes propriétés en termes de maniabilité et d'ergonomie. Grâce à l'adaptation spécifique des différentes formes de lames, la série Kamagata de Tim Mälzer propose le bon couteau pour chaque usage.

La lame Kamagata de Tim Mälzer

Les lames esthétiques sont fabriquées en acier inoxydable 4116. Les lames ont une dureté de 57(±) 1 HRC et sont résistantes à la corrosion. Le logo et la signature personnelle de Tim Mälzer sont appliqués sur la lame et, avec la finition satinée, complètent le look d'ensemble élégant et de haute qualité.

Le manche Kamagata de Tim Mälzer

Le manche poli de forme ergonomique convient aux gauchers comme aux droitiers, en raison de sa symétrie. Il permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. L'équilibre entre la lame et le manche permet une coupe souple et en douceur. Le matériau du manche, du plastique POM poli, est résistant à l'eau, il est hygiénique et particulièrement facile à nettoyer. L'icône du "taureau" personnel de Tim Mälzer orne l'extrémité

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

du manche sur un support en métal et en fait ainsi un beau produit.