



Shun Nagare Black Couteau à pain 23cm

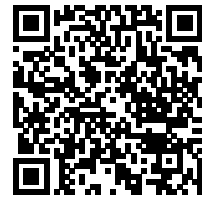
4 901601183450



4 901601 183450 >



Prix
conseillé: €
459,00



DESCRIPTION

La lame dite Dual-Core de la série Shun Nagare Black est fabriquée chez KAI à l'aide d'un processus de forgeage innovant. Deux types d'acier aux propriétés différentes sont forgés ensemble pour former un acier Damassé à 72 couches, un acier VG 2 souple et résistant avec un acier VG 10 particulièrement dur. Ainsi, les lames, affûtées symétriquement des deux côtés, offrent un excellent tranchant qui reste également affûté particulièrement longtemps.

La poignée de forme ergonomique et de couleur noire tient confortablement dans la main grâce à ses lignes douces et arrondies. La soie forgée dans le manche donne au couteau une solide sensation de stabilité et fonctionne comme un contrepoids à la lame pour un équilibre optimal. Les manches rivetés en bois de pakka noir, un placage de bois imprégné et particulièrement résistant, confèrent au couteau élégance et valeur.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec rivets	✓
Couleur	Noir
Durété lame	61
Longueur lame	23
Matière lame	Acier inoxydable

Confort

Poignée antidérapante	✓
--------------------------	---

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