



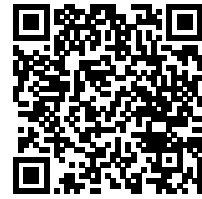
Wasabi Black Deba 15cm

Modèle: 6715D

4 9 0 1 6 0 1 4 6 4 5 2 8



Prix
conseillé: €
72,50



DESCRIPTION

Deba | 6715D lame 6.0" / 15,0 cm, Épaisseur lame 0,5 cm, Poignée 12,6 cm

Deba, lame saillante. Le Deba est utilisé dans la cuisine japonaise comme un hachoir. Le solide couteau lourd a une large lame et est aiguisé d'un seul côté. La partie avant de la lame est principalement utilisée pour les filets de poisson. La partie arrière de la lame est plus résistante et est utilisée, entre autres, pour la découpe des petits os de poulet et des arêtes.

La gamme Wasabi Black trouve ses origines dans la cuisine professionnelle japonaise. Grâce à une combinaison alliant haute fonctionnalité, tranchant, qualité des matériaux et conception minimaliste, les nombreuses lames de la gamme sont conçues pour une utilisation continue simple. La gamme est conçue pour un entretien facile avec son manche en résine résistant à l'eau, dont la prise agréable est due à l'ajout de poudre de bambou. Le manche noir mat et la lame en acier inoxydable polie 1K6 ne sont pas insérés l'un dans l'autre. Le manche est moulé à chaud sur la lame si bien que la saleté ne peut pas s'y déposer.

La lame Wasabi Black

Les lames polies de la gamme Wasabi Black sont en acier inoxydable résistant à la corrosion 6A/1K6 avec un degré de dureté de 56 (± 1) HRC. La vaste gamme propose à la fois des lames aiguisées des deux côtés et des lames traditionnelles japonaises de coupe unilatérale. Le dos légèrement arqué de la lame permet une prise en main sûre, ce qui rend plus facile, par exemple, les beaux mouvements de bascule.

Le manche Wasabi Black

La résine noire est résistante à l'eau et donc particulièrement robuste. Sa forme de châtaigne ou ovale, en fonction de la taille de la lame, permet une prise en main naturelle et agréable grâce à l'ajout de poudre de

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

bambou, aux propriétés antibactériennes.