



## Seki Magoroku Composite Nakiri 16,5cm

4 901601329377



4 901601 329377 &gt;



Prix  
conseillé: €  
255,00



### DESCRIPTION

Nakiri | MGC-0428 lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,0 cm

Nakiri, coupe-légumes. La forme de la lame Nakiri est un couteau à légumes japonais traditionnel, qui est donc principalement utilisé pour couper les légumes. En dépit de sa forme, il ne convient pas pour découper les os.

Déjà récompensée par le Red Dot Design Award 2013, la gamme Seki Magoroku Composite est le symbole de l'expertise design contemporaine de la maison Kai. La gamme combine dynamisme et légèreté : la lame, composée de deux types d'acier (composite), est traversée par un brasage au cuivre, technologie issue de la construction aéronautique. Les types d'acier sont fabriqués séparément, pour être combinés avec du cuivre liquide lors d'une opération ultérieure. L'aspect qui en résulte est impressionnant et fait de la lame un produit phare d'un niveau technique maximal. En combinaison avec le manche de bois clair, la gamme est perçue comme futuriste, légère et raffinée. En outre, les couteaux garantissent un tranchant absolu et des performances exceptionnelles.

La lame Seki Magoroku Composite

La lame combine différentes textures et types d'acier : la tête, biseautée et polie, passe sur le dos satiné et arrondi de la lame, fabriquée en acier inoxydable SUS420J2, et se termine par une pointe en acier VG-MAX particulièrement dure. Les lames aiguisées des deux côtés combinent une esthétique minimaliste et une grande résistance à l'usure et à la corrosion.

Le manche Seki Magoroku Composite

Le manche en bois Pakka clair, veiné de manière transversale, est parfaitement fixé à la soie qui, de par sa forme symétrique, convient à la fois aux droitiers et aux gauchers. Le manche est fin et léger, rendant sa

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

manipulation facile et dynamique. La transition harmonieuse du manche à la tête polie permet une prise en main agréable et facile de la lame avec le pouce et l'index.