



Seki Magoroku Redwood Couteau de Chef 15cm

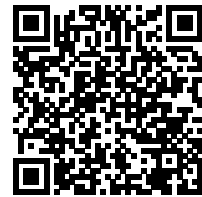
4 2 6 0 1 6 3 2 1 8 1 9 3



4 260163 218193 >



Prix
conseillé: €
82,50



DESCRIPTION

Couteau de Chef | MGR-0150C lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 13,4 cm

Seki Magoroku Redwood est une gamme de couteaux de cuisine, en acier inoxydable robuste de qualité, présentant des caractéristiques typiquement japonaises. La gamme de lames polies et brillantes comprend des lames aiguisées d'un côté seulement ainsi que des deux côtés, dont le dénominateur commun est basé sur un fonctionnement et un tranchant stables et équilibrés. La structure allie une forme minimaliste et l'esthétique japonaise traditionnelle. Le nom vient du bois Pakka (séquoia) utilisé pour la fabrication du manche. Le bois Pakka est particulièrement robuste et résistant à l'humidité.

La lame Seki Magoroku Redwood

Les lames de la gamme Seki Magoroku Redwood sont en acier au carbone 1K6 d'une dureté de 58 (\pm 1) HRC. Les lames aiguisées d'un côté seulement ou des deux côtés sont résistantes à l'usure à long terme et offrent un excellent tranchant. La pointe, traditionnellement utilisée pour les lames japonaises, minimise la friction entre la lame et le produit à découper, et permet ainsi des coupes particulièrement précises, comme cela est requis par exemple dans la préparation du sushi.

Le manche Seki Magoroku Redwood

Le manche en forme traditionnelle de châtaigne est composé de bois Pakka. Les résines de haute qualité ajoutées au bois rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. La finesse du manche assure une prise en main facile et agréable. Le manche et la lame sont enclavés l'un dans l'autre et reliés par une mitre en polycarbonate noir brillant.

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