



Shun Premier Tim Mälzer Santoku 18cm

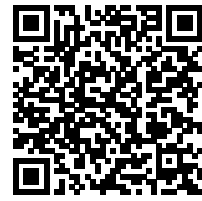
4 9 0 1 6 0 1 3 5 4 6 0 7



4 901601 354607 >



Prix
conseillé: €
229,00



DESCRIPTION

Santoku | TDM-1702 lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,0 cm

Santoku, trois vertus ou atouts. Le Santoku est la forme traditionnelle japonaise d'un couteau, comparable au couteau de chef. Le nom de trois avantages découle des possibilités d'utilisation universelles pour découper le poisson, la viande et les légumes.

La gamme Shun Premier de Tim Mälzer a été spécialement adaptée aux besoins et aux exigences des chefs professionnels. Dans cette gamme de première catégorie, les propriétés des matériaux de haute qualité de la célèbre gamme Shun Classic sont associées à une nouvelle apparence spectaculaire. La lame est divisée en trois textures différentes : la partie allant du dos de la lame jusqu'au centre présente une surface martelée connue sous le nom de Tsuchime. Cette texture est suivie d'un grain damassé finement dépoli. La lame se termine par un tranchant de précision. La lame finement travaillée est combinée à un manche en bois de Pakka à grain brun moyen. L'acier du noyau de la lame particulièrement dur et résistant assure un excellent tranchant et des performances de coupe durables.

La lame Shun Premier de Tim Mälzer

Le cœur de la lame Shun Premier est en acier VG Max extrêmement dur et est recouvert de 32 couches d'acier damassé. Cette combinaison de différents types d'acier rend la lame à la fois dure et tendre. La lame aiguisée des deux côtés est agréable à utiliser de par son faible poids et garantit une coupe nette et précise. La surface est martelée à la main, procédé connu au Japon sous le nom de Tsuchime, non seulement pour des raisons esthétiques, mais également pour assurer, grâce aux petites bulles qui se forment que l'aliment n'adhère pas à la lame.

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

Le manche Shun Premier de Tim Mälzer

Grâce à sa forme symétrique, il convient à la fois aux gauchers et aux droitiers. Une soie sur toute la longueur assure stabilité et équilibre lors de la coupe. Détail particulier, l'extrémité du manche est gravée d'une tête de taureau Tim Mälzer, le signe distinctif du chef professionnel.