

Matériau(x) :

acier inoxydable

Dimensions :

L. 190 mm

Description :



couteau de cuisine
Ou éminceur

couteaux "global Sai" La nouvelle gamme des couteaux GLOBAL Sai a été dessinée par Komin Yamada, le designer des couteaux GLOBAL dont le succès ne se dément pas depuis 30 ans ! Cette nouvelle série reflète des évolutions du monde de la coutellerie et de la cuisine mondiale. Ainsi la gamme Sai présente 3 nouvelles fonctionnalités exceptionnelles : - L 'élégance de la forme, avec les 7 points qui rappellent les 7 vertus des Samouraïs et l'ergonomie du manche, afin d'apporter un confort et une sécurité optimale. - U ne lame en acier 3 plis constitués d'un noyau central de dureté importante pour garantir une lame rigide, entourée de 2 couches d'acier inoxydable plus doux, résistant à la corrosion. Les bords extérieurs de la lame sont réalisés à partir du même acier que le manche rendant l'ensemble encore plus solide. - L a finition martelée individuellement est non seulement élégante, mais elle est conçue de telle sorte que les petits creux créent des poches d'air permettant à la lame de passer à travers l'aliment tranché sans coller.

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	0,379	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	0,379	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	3	9	39	
Gencod :	4943691140029	Pays d'origine:	JAPON	
Code douane :	82111000			