

Couteau tout usage Série 7 Vogue Tsuki 127mm

Codes produits :

Référence : CF892



Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 241
Matière: Noyau en inox VG-10 et revêtement en acier damas
Matière: Acier damas
Couleur 2: Noir
Origine: Asie
Dimensions: 241(L) mm
Poids: 100 g
Couleur 1: Noir
Convient pour: Tout usage
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Longueur des Couteaux de chef: 12,5
Origine des Couteaux de chef: Asie
Usage des Couteaux de chef: Couteau tout usage

- Longueur de la lame : 12,7cm
- Poids : 100g
- Couteau remarquablement tranchant, présentant de nombreuses couches d'acier inoxydable
- L'acier de Damas offre un tranchant plus durable et une finition attrayante
- Acier intérieur de la lame trempé jusqu'à 60° HRC
- Manche en Micarta attrayant et confortable
- Lavage à la main recommandé

- Magnifiquement conçus, ces couteaux classiques VG-10 se caractérisent par une base en acier inoxydable trempé dureté de lame 60° HRC, offrant une excellente qualité de coupe longue durée
- Deux couches d'acier Damas recouvrent la base pour la protéger contre la corrosion et le manche ergonomique en micarta offre une excellente adhérence, ajoutant ainsi la touche finale à ces couteaux classiques