

**COLTELLO GIAPPONESE SUJIHIKI cm.24 Linea 4500FCD
MIKOTO**

Coltello SUJIHIKI MIYABI MIKOTO 4500FCD – 24 cm, Beige



SOLUZIONI FOODSERVICE

Eleganza giapponese in ogni taglio.

Scopri l'equilibrio perfetto tra tradizione artigianale e innovazione moderna con il coltello SUJIIHIKI MIYABI MIKOTO 4500FCD. Realizzato a mano a Seki, in Giappone – città simbolo della coltelleria di alta gamma – questo coltello rappresenta una vera espressione dell'eccellenza giapponese.

La lama da 24 cm, compatta e versatile, è ideale per lavorare con precisione carne, pesce, verdure e molto altro. Il cuore in acciaio al carburo fine FC63 è protetto da ben 100 strati di acciaio damascato, per un totale di 101 strati, che conferiscono non solo straordinarie prestazioni di taglio, ma anche un'estetica unica. Il caratteristico motivo damascato a diamante, esaltato da una raffinata finitura con immersione in acido, rende ogni coltello un pezzo irripetibile.

Grazie alla durezza di 63 HRC e alla tradizionale affilatura Honbazuke eseguita a mano, la lama garantisce un tagliante estremamente fine, preciso e duraturo nel tempo. Il trattamento FRIODUR a doppia tempra a freddo assicura inoltre un'elevata resistenza alla corrosione e una lunga durata del filo.

Il manico in Micarta di lino di alta qualità, dal raffinato effetto avorio, offre un'impugnatura ergonomica, stabile e perfettamente bilanciata, ideale anche per lunghe sessioni di utilizzo. Il codolo nascosto contribuisce a mantenere una linea elegante e una distribuzione del peso ottimale.

Compatto ma potente, questo coltello è lo strumento perfetto sia per chef professionisti che per appassionati esigenti che desiderano portare in cucina la precisione e l'arte della tradizione giapponese.

CARATTERISTICHE:

- Lama da 24 cm in acciaio FC63 con 101 strati damascati
- Durezza elevata (63 HRC) per un'affilatura eccezionale e duratura
- Affilatura tradizionale Honbazuke eseguita a mano
- Finitura damascata a diamante, unica per ogni pezzo
- Trattamento FRIODUR per maggiore resistenza alla corrosione
- Manico in Micarta beige effetto avorio, ergonomico e bilanciato
- Realizzato artigianalmente a Seki, Giappone

DETTAGLI TECNICI:

- Lunghezza totale: 37,7 cm
- Lunghezza lama: 24 cm
- Peso: 0,19 kg
- Spessore lama: 0,20 cm

Un coltello compatto, elegante e altamente performante: l'alleato perfetto per ogni taglio

SOLUZIONI FOODSERVICE

preciso, ogni giorno.



Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.1788 - info@senoesen.it
shop.senoesen.it - www.senoesen.it