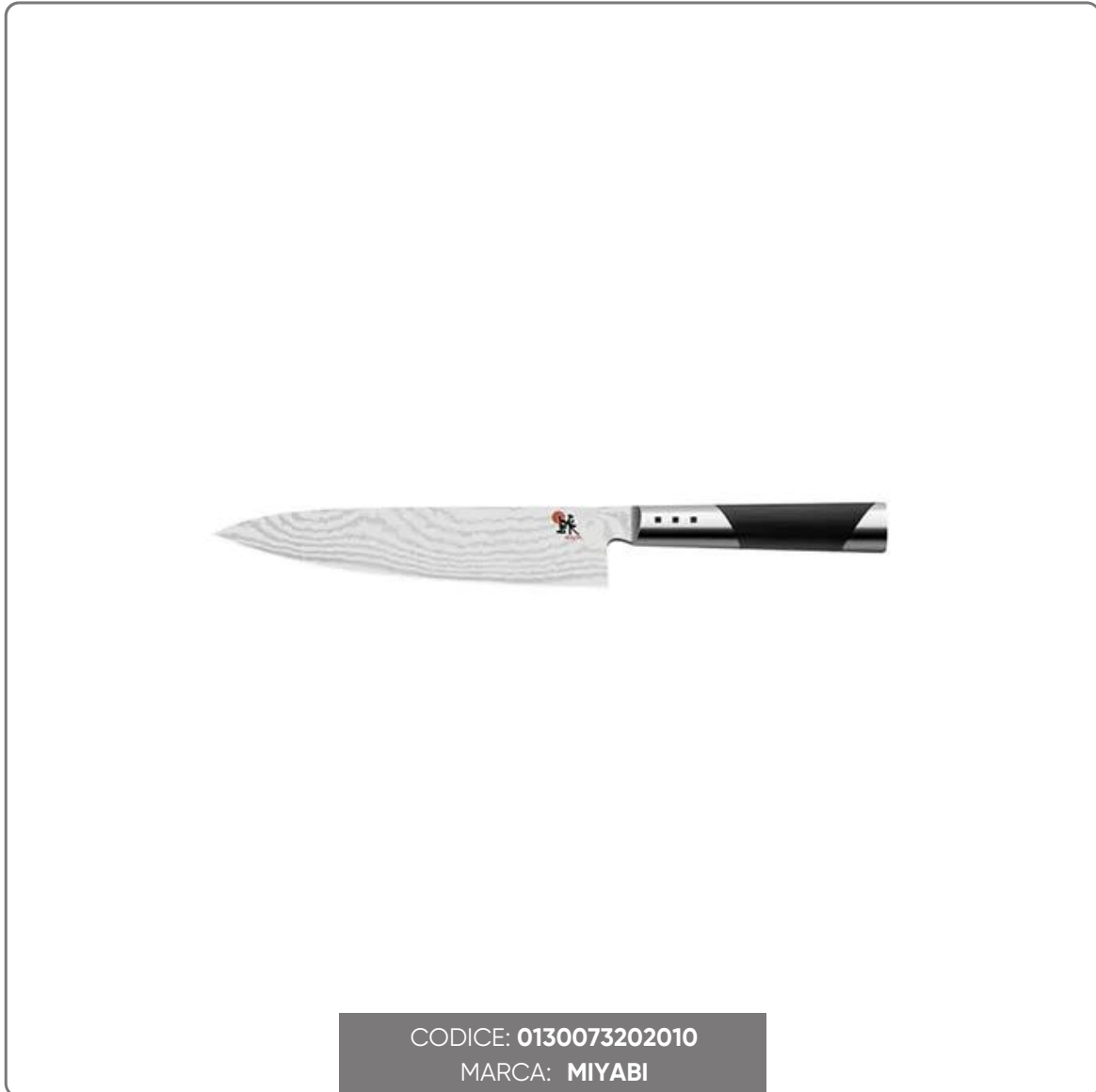


COLTELLO GIAPPONESE GYUTOH cm.20 Linea 7000 D



SOLUZIONI FOODSERVICE

I coltelli MIYABI rappresentano la bellezza delle lame taglienti, sulla scia della tradizione delle famose spade giapponesi che erano non solo incredibilmente affilate, ma anche incredibilmente belle.

I coltelli MIYABI sono affascinanti fin dal primo istante, per l'autentico stile giapponese delle lame e per il loro straordinario potere di taglio. Con l'uso quotidiano, gli appassionati della cucina giapponese potranno apprezzare il perfetto equilibrio e la comodità dell'impugnatura.

I coltelli MIYABI sono prodotti nel rispetto della tradizione degli artigiani di un tempo che fabbricavano le migliori spade giapponesi.

LAMA

Lama in acciaio damasco inossidabile a 65 strati, con lamina centrale in acciaio inossidabile CMV60. Lama simmertica con affilatura estrema a scalpello Honbazuke.

CRYODUR® , è il trattamento termico specificamente utilizzato nel processo produttivo (raffreddamento in azoto liquido a -196°C) per realizzare una durezza del tagliente estrema, HRC 62.

MANICO

Tradizionale manico in Micarta con profilo a D, con pin mosaico e spaziatori rossi per un bilanciamento perfetto e un ottimo controllo di taglio . Capsula in acciaio inox con logo.

NOTE

La particolarità di forma della manicatura rende il coltello non adatto per mancini. Non adatto per lavaggi in lavastoviglie.