

## COLTELLO GIAPPONESE GYUTOH cm.20 Linea 7000 D

### Coltelli forgiati

**CODICE**

0130073202010

**MARCA**

MIYABI

**MATERIALE**

Forgiato

**CATEGORIE PROFESSIONALE**

Cucina Gastronomia

### DESCRIZIONE

[vedi prodotto online](#)

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 simmetrica 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

[shop.senoeseeno.it](http://shop.senoeseeno.it)**SENO & SENO S.p.A.**

via L.Pasteur,10 - 37135 Verona | Tel.045.820.1788 - info@senoeseno.it

Data: 29/04/2024 08:02

1/2



## COLTELLO GIAPPONESE GYUTOH cm.20 Linea 7000 D

### Coltelli forgiati



**CODICE**

0130073202010

**MARCA**

MIYABI

**MATERIALE**

Forgiato

**CATEGORIE PROFESSIONALE**

Cucina Gastronomia

### DESCRIZIONE



[vedi prodotto online](#)

lavaggi in lavastoviglie.