

**COLTELLO GIAPPONESE SUJIHIKI cm.24 Linea 5000
FC-D**



vedi prodotto online

CODICE: **0130063206987**
MARCA: **MIYABI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Il nucleo, forgiato dal resistentissimo super acciaio FC61, è protetto da un incredibile numero di 48 strati di acciaio inossidabile.

Inoltre, i coltelli Miyabi Kaizen II sono tanto belli quanto funzionali.

Il meraviglioso pattern floreale damascato della lama viene scurito tramite l'immersione nell'acido.

Doppia lama FRIODUR® indurita con ghiaccio per una resistenza alla corrosione migliorata e una durabilità eccezionale.

Gli artigiani affilano le lame a mano utilizzando il venerabile metodo Honbazuke a quattro fasi.

Questa attenzione maniacale per i dettagli dà vita a una vera opera d'arte, ovvero la precisione di taglio definitiva.

La lama è bilanciata grazie a un manico a D realizzato in pakkawood.

Comodo da impugnare, il manico dalla classica forma giapponese a D offre un'impugnatura confortevole per operazioni di taglio senza alcuno sforzo.

Questo manico eccezionale si sposa alla perfezione col calibro della lama.

Realizzato a mano a Seki, Giappone, città rinomata per produzione di coltelleria di altissima qualità.

- Nucleo della lama in acciaio al carburo FC61
- 48 strati di acciaio che avvolgono il nucleo e creano un design damascato
- Lama FRIODUR temprata a ghiaccio per una durezza estrema
- Durezza di circa 61 Rockwell
- Bordo di taglio simmetrico
- Manico in legno di pakka
- Perno a mosaico e cappuccio terminale del manico in acciaio
- Prodotto in Giappone
- Tipo di manico: codolo nascosto
- Tipo di bordo: liscio
- Finitura dei bordi: affilatura Honbazuke
- Metodo di produzione: saldato

DIMENSIONE

- Peso netto: 0,18 kg
- Lunghezza del prodotto: 38,10 cm
- Larghezza del prodotto: 2,50 cm
- Altezza del prodotto: 3,30 cm
- Lunghezza della lama: 24,00 cm
- Lunghezza del manico: 13,50 cm
- Larghezza del manico: 2,50 cm
- Larghezza della lama: 0,20 cm