

SOLUZIONI FOODSERVICE

COLTELLO GIAPPONESE SANTOKU cm.18 Linea 5000 FC-D

COLTELLO PROFESSIONALE MIYABI MODELLO SANTOKU LINEA 5000FC-D LAMA IN ACCIAIO FORGIATO
FINITURA DAMASCATA cm.18 MANICO IN PAKKA



vedi prodotto online

CODICE: **0130073206991**

MARCA: **MIYABI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Questo coltello Santoku giapponese ha un'anima in acciaio duro al carburo, per un ottimo mantenimento del bordo di taglio e un'ottima affilatura.

Santoku significa "Tre Virtù", ovvero carne, pesce e verdure.

Il tagliente piatto si presta a un movimento di taglio deciso piuttosto che al movimento oscillatorio dei coltelli da cuoco europei.

Il nucleo della lama è avvolto da 48 strati esterni di acciaio, che formano l'esclusivo design damascato sulla lama.

Il bordo di taglio è affilato simmetricamente con il processo Honbazuke (non a bisellatura singola), quindi può essere utilizzato sia dai mancini che dai destrorsi.

Non c'è una protezione per le dita, quindi si può usare tutta la lunghezza del tagliente.

L'impugnatura e il mezzo bullone si uniscono in una soluzione di continuità, per un utilizzo confortevole.

La superficie liscia aiuta a prevenire la formazione di calli sul pollice e sull'indice.

Lavare a mano e affilare a pietra.

Consigliamo di utilizzare un tagliere in legno piuttosto che in vetro, ceramica o pietra, in quanto questi rendono opaco il bordo della lama.

- 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: 0,20 kg
- Lunghezza del prodotto: 32,20 cm
- Larghezza del prodotto: 2,50 cm
- Altezza del prodotto: 4,70 cm
- Lunghezza della lama: 18,00 cm
- Lunghezza del manico: 14,20 cm
- Larghezza del manico: 2,50 cm
- Larghezza della lama: 0,20 cm