



Le Couteau Japonais Deba combine élégance traditionnelle et fonctionnalité moderne, optimisé pour les professionnels de la restauration spécialisés dans la cuisine japonaise. Sa lame en acier inoxydable SUS 420J2 de 150 mm est idéale pour la précision nécessaire à la préparation des sushis, offrant une dureté exemplaire de 53 HRC. Le tranchant, affûté d'un seul côté, et la lame effilée permettent de lever les filets et de désosser avec une efficacité redoutable. Le manche en bois de peuplier assure une prise confortable et une maniabilité accrue. Ce couteau est un outil essentiel pour tout chef aspirant à maîtriser l'art délicat de la cuisine japonaise.

### Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 275

Poids (kg) : 0.15

Matière : Inox

Taille de la lame (en cm) : 15

Gamme : Deba

### Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm