

Le couteau Kiritsuke Global GS110 est un modèle spécial conçu pour célébrer le 40^e anniversaire de la marque. Il s'agit d'un couteau polyvalent de 15 cm, idéal pour la préparation du poisson, couvrant des tâches telles que l'éviscération, la découpe et la préparation de sashimi.

Caractéristiques principales :

- **Lame :** Fabriquée en acier inoxydable CROMOVA 18, la lame offre un tranchant exceptionnel et une résistance à la corrosion. Sa dureté est estimée entre 56 et 58 HRC, ce qui garantit une longue durée de vie au tranchant.
- **Manche :** Le manche creux et effilé est conçu pour offrir un équilibre optimal et une prise en main confortable, réduisant la fatigue lors d'une utilisation prolongée.
- **Design :** Le design monobloc du couteau, sans jointure entre la lame et le manche, facilite le nettoyage et maintient l'hygiène.
- **Dimensions :**
 - Longueur de la lame : 15 cm
 - Longueur totale : 28 cm
- **Entretien :** Il est recommandé de laver le couteau à l'eau chaude et de l'essuyer immédiatement pour préserver sa qualité.

Ce modèle est livré dans une boîte individuelle, reflétant l'attention portée aux détails pour ce 40^e anniversaire.