

Couteau global G4 40^{ème} anniversaire

Cette année, Global célèbre son 40^e anniversaire !

Pour l'occasion, Global a sorti deux couteaux spéciaux en édition limitée.

Il s'agit du couteau Global Santoku Oriental 18 cm. Le couteau Santoku est un véritable couteau à tout faire. Couper, hacher, écraser : vous pouvez tout faire.

La lame est en acier Cromova 18 et est tranchante comme une lame de rasoir.

Une finition légèrement mate la complète.

Type d'acier : Acier inoxydable CROMOVA 18 breveté.

Longueur totale : 18 cm.

Depuis 1985, les couteaux de Japonais Global sont devenus une véritable marque de fabrique dans le monde culinaire. Ces chefs-d'œuvre techniques sont fabriqués à partir de l'acier inoxydable breveté "CROMOVA 18", qui présente une dureté de 56 à 58 Rockwell. En d'autres termes : fini les lames cassées et les taches de rouille. Les lames sont affûtées à un angle de 15 à 17°, ce qui leur permet de rester tranchantes pendant une durée inouïe.

Cuisinier professionnel ou cuisinier amateur ? Global est votre meilleur ami dans la cuisine.

