

- **Caractéristiques**

Le KAI Shun Premier Couteau Tanto 25 cm The Legend Tim Malzer Edition Limitée (TDM-1785) marque l'anniversaire de 15 années de collaboration avec Tim Mälzer, avec un couteau inédit en série ultra limité à 6666 pièces à travers le monde.

Le manche en bois de Pakka brun moyen, est fini avec un éclat mat, et comme une touche spéciale, la bague de la poignée est marquée individuellement avec le numéro de série.

En effet, les couteaux de cuisine KAI Shun Premier Tim Malzer sont destinés à l'élite des chefs, ainsi qu'aux amateurs de couteaux japonais de grande qualité !

La lame du couteau japonais Tanto est particulièrement tranchante en raison de la qualité de l'acier utilisé et du procédé, pour la série avant-gardiste Tim Mälzer Shun Premier, kai a développé six couteaux fabriqués dans un acier inoxydable damassé 32 couches. La lame est martelée à la main, procédé connu au Japon sous le nom de Tsuchime, combinant ainsi les qualités esthétiques intemporelles avec un tranchant exceptionnel. Les lames ont un noyau dur en VG MAX d'un indice de dureté de 61±1 HRC.

Une grande importance a été apportée à la gamme de couteaux Shun Premier Tm Malzer qui ont une prise de main et une dureté exceptionnelles. La Série Tim Mälzer Shun Premier, du couteau à pain au santoku procure des outils de coupe professionnels qui établiront de nouveaux standards dans le segment du haut de gamme en apportant une performance exceptionnelle ainsi qu'un design intemporel.

Fidèle au principe de Tim Mälzer, un bon couteau ne rend pas seulement le travail plus facile mais il aide aussi à ce que tout se passe bien. Chacun des couteaux damassés est fabriqué avec le plus grand soin a été particulièrement adapté pour une utilisation précise par les maîtres forgerons japonais de Seki. La symétrie des tranchants et le manche en noyer assurent une performance de coupe d'une grande précision pour les droitiers comme pour les gauchers.

La lame a également été travaillée et façonnée pour obtenir un tranchant convexe, pour ensuite être affûtée à la main, ce qui vous offrira une découpe remarquable. De plus, elle atteint une solidité d'environ 61 HRC sur l'échelle de Rockwell, ce qui vous permettra de l'affûter moins souvent.

Enfin, nous pouvons noter son esthétique épuré et élégant, avec sa veinure unique. Il devient presque une oeuvre d'art, à l'image des katanas des samouraïs dont il est le digne descendant !

Lame en acier damassé 25 cm dureté 61+-1 HRC
Damas 32 couches et coeur en VGMAX : robustesse accrue
Manche en noyer ergonomique et équilibré pour réduire la fatigue
Affûtage fait à la main
Design élégant et incomparable
Fabriqué au Japon

Référence : TDM-1785
Lame : 10" / 25 cm
Manche : 12 cm