

## Ensemble de 2 couteaux Global G53

Améliorez votre cuisine avec le **set de couteaux Global G53**, un ensemble indispensable de deux pièces, idéal aussi bien pour les cuisiniers amateurs passionnés que pour les professionnels. Composé du **couteau à légumes/hachoir polyvalent Global G-5** et du **couteau d'office pratique Global GS-3**, ce set offre la combinaison parfaite pour une grande variété de découpes.

Ensemble de couteaux Global G53 : La précision japonaise dans votre propre cuisine

Le set de couteaux Global G53 vous offre le savoir-faire japonais d'exception dans votre cuisine. Fabriqués dans l'usine Yoshikin de Niigata, au Japon, ces couteaux garantissent une qualité et une durabilité exceptionnelles. Chaque couteau est conçu par Komin Yamada et forgé à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable CROMOVA 18 breveté, assurant un équilibre parfait et une hygiène optimale.

Principales caractéristiques et avantages :

- **Précision à toute épreuve** : les lames possèdent un angle d'affûtage fin d'environ 15 degrés, ce qui garantit un tranchant rasoir à la livraison et une longue durée de vie à ce tranchant.
- **Équilibre et prise en main optimaux** : les poignées sont remplies de sable pour une répartition idéale du poids et présentent les alvéoles caractéristiques pour une prise en main ferme et ergonomique, même lorsque vos mains sont mouillées ou grasses.
- **Matériau de haute qualité** : fabriqué en acier CROMOVA 18 durable (dureté 56-58 HRC), qui est pratiquement inoxydable.
- **Élégant et hygiénique** : la conception monobloc sans jointure élimine l'accumulation de saleté et confère aux couteaux leur allure moderne et emblématique.

Contenu du coffret :

1. Couteau à légumes/à découper Global G-5 (lame de 18 cm)

Ce couteau multifonction est idéal pour hacher, trancher et émincer de grandes quantités de légumes et d'herbes aromatiques. Sa forme carrée et sa légère courbure en font un outil indispensable pour une préparation efficace en cuisine.

2. Couteau de bureau/couteau à steak Global GS-3 (lame de 13 cm)

Un couteau compact et polyvalent, idéal pour une découpe précise. Utilisez le GS-3 comme petit couteau de chef pour trancher les petits légumes et fruits, ou comme excellent couteau à steak qui préserve le jus de la viande.

Entretien et utilisation

Pour préserver le tranchant et la qualité exceptionnels de vos couteaux Global, nous vous recommandons de les laver à la main et de les sécher soigneusement immédiatement après utilisation. Ils ne passent pas au lave-vaisselle. Utilisez une pierre à aiguiser japonaise ou un fusil à aiguiser Global (non fourni) pour un affûtage optimal.

Investissez dès aujourd'hui dans le set Global G53 et découvrez la combinaison parfaite de design, d'équilibre et de performance de coupe qui fait des couteaux Global des incontournables dans le monde entier, aussi bien dans les cuisines professionnelles que domestiques.

