# WASABI

La lame polie, le manche noir : ces couteaux au design japonais apportent à votre cuisine un indéniable air asiatique.
Le manche a été développé spécifiquement pour cette série et offre une hygiène optimale, grâce au mélange de poudre de bambou et de résine; le bambou étant naturellement antibactérien. A l'opposé des manches traditionnels japonais en bois, le manche des Wasabi Black est moulé à chaud sur la soie, et non inséré. Ainsi, aucun interstice n'est créé, permettant une hygiène parfaite qui le rend idéal pour les cuisines professionnelles et amateurs.

## Caractéristiques

### Lame

Matériau : 1K6 inoxydable à teneur élevée en carbone
Dureté : 58 HRC ±1
Carbone: 0,8%
Finition : Finition satin
Aiguisage: Asymétrique sur les lames japonaises / symétrique sur les lames de type européen

### Manche

Mitre : SUS304
Extrémité : -
Matériau: Polypropylène & poudre de bambou
Forme: Châtaigne ou ellipsoïdale
Usage : Tout usage
Droitiers / gauchers

# WASABI

## 6710P

Office
Lame 10 cm symétrique
EAN : 4901601464467

## 6715U

Universel
Lame 15 cm symétrique
EAN : 4901601464474

## 6716S

Santoku
Lame 16.5 cm symétrique
EAN : 4901601464498

KAI FRANCE SARL - 62 Boulevard Garibaldi 75015 PARIS, 09 73 87 36 80

# WASABI

## 6715C

Chef
Lame 15 cm symétrique
EAN : 4901601477696

## 6720C

Chef
Lame 20 cm
EAN : 4901601464481

## 6723C

Chef
Lame : 23 cm
EAN : 4901601004328

# WASABI

## 6723B

Pain
Lame 23 cm
EAN : 4901601477719

## 6723L

Jambon
Lame 23 cm symétrique
EAN : 4901601177862

## 6716N

Nakiri
Lame 16.5 cm
EAN : 4901601464504

KAI FRANCE SARL - 62 Boulevard Garibaldi 75015 PARIS, 09 73 87 36 80

# WASABI

## 6761F

Flexible à fileter
Lame 18 cm symétrique
EAN : 4901601004311

## 6715Y

Yanagiba
Lame 15 cm asymétrique
EAN : 4901601464542

## 6721Y

Yanagiba
Lame : 21 cm asymétrique
EAN : 4901601464559

# WASABI

## 6724Y

Yanagiba
Lame 24 cm asymétrique
EAN : 4901601464566

## 6710D

Deba
Lame 10 cm asymétrique
EAN : 4901601464511

## 6715D

Deba
Lame 15 cm asymétrique
EAN : 4901601464535

# WASABI

## 6721D

Deba
Lame 21 cm asymétrique
EAN : 4901601464535

## 67S-300

Set 3 couteaux : 6710P—6715U—6720C
EAN : 4901601001426

## 67S-310

Set 3 couteaux : 6710P—6715U—6716S
EAN : 4901601001433

KAI FRANCE SARL - 62 Boulevard Garibaldi 75015 PARIS, 09 73 87 36 80

# WASABI

## 67S-400

Set 2 couteaux steak
Lame : 11 cm symétrique
EAN : 4901601004335

## DM-0781EU67

Mallette 5 couteaux 6710P—6715U—6716S—6720C—6723L
EAN : 4260163211729

## DM-0781JP67

Mallette 5 couteaux 6710P—6715D—6716S—6716N—6721Y
EAN : 4260163211712