







Style A



Style B



Style C



Style D



Style E



Style F



Style G



Style H



Style I



Style J



Colección de Cuchillos Japoneses mango madera de Arce



Cuchillos profesionales para sashimi, carne o vegetales, fabricados en acero inoxidable de alta dureza, con un diseño refinado y afilado excepcional.

Material de la hoja: Acero 7Cr17MoV de alto carbono

Mango: Madera de arce de alta calidad

Dureza del núcleo: 58 ± 2 HRC

Acabado: Pulido espejo, apariencia sofisticada

Nivel de corte: 6.0 – 8.0 N (estándares internacionales)

Características: Súper afilado, duradero, antioxidante, con tratamiento de *Energía Lumínica*



Tipos disponibles:

- Yanagiba – Para sashimi y fileteado ultra fino
- Gyuto – Cuchillo de chef versátil
- Santoku – Ideal para carne, pescado y verduras
- Deba – Perfecto para despiece de pescado
- Nakiri – Especial para vegetales
- Kiritsuke – Corte preciso y presentación elegante

Detalles adicionales:

- Hoja de filo unilateral para mayor precisión
- Acabado arenado tipo *bead-blasted*
- Mango ergonómico de madera resistente

