

## Cuchillos Cocina Profesional

Professional Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine Professionnels

Tres modelos de cuchillos de la cocina tradicional japonesa con el filo en un solo lado, corte fácil y preciso.

*Three knife models of traditional Japanese cuisine with the edge on one side, easy and precise cut.*

Trois modèles de couteaux traditionnels de la cuisine japonaise avec le tranchant d'un côté, coupe facile et précise.

### Tokyo

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



### Lifoflex

Mango de lifoflex que permite un mejor agarre.

*Lifoflex handle for a better grip.*

Manche en lifoflex permettant une meilleure prise en main.





**Deba**

01471 15 cm - 6"

01472 21 cm - 8"



**Usuba**

01475 18 cm - 7"



**Yanagiba**

01465 15 cm - 6"

01468 24 cm - 9,5"



**Yanagiba**

01469 30 cm - 12"



**Deba** Zurdos / Left-handed / Gauchers

01474 21 cm - 8"



**Yanagiba** Zurdos / Left-handed / Gauchers

01470 30 cm - 12"

**Características / Features / Caractéristiques**

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



LIFOFLEX ©



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



E  
Estuche  
Case  
Étui