



KOTAI®

Couteaux japonais
Créée en 2016



Kotai comble le fossé entre l'art de la coutellerie traditionnelle asiatique et occidentale. Léger, précis et ultra tranchant comme un couteau japonais, mais inoxydable, robuste et facile à entretenir comme un couteau allemand.

Kotai bridges the gap between traditional Asian and Western cutlery. Light, precise and ultra-sharp like a Japanese knife, but stainless, robust and easy to maintain like a German knife.

Environnement & Ecoresponsabilité chez KOTAI®

La garantie à vie garantie, fiabilité, durabilité. Respectueux de l'environnement car on garde le même couteau pour la vie, et il n'y a aucun plastique ni dans le produit ni dans l'emballage.

Lifetime warranty guarantees reliability and durability. Environmentally-friendly, because you keep the same knife for life, and there is no plastic in either the product or the packaging.

Lieux de fabrication : Japon et Chine

Produit emblématique :

Le Kiritsuke, utilisé par des chefs japonais

Contact :

Kotai France / Olius SAS

38 Bd Carnot

59800 Lille FRANCE

Web : <https://kotaikitchen.com/>

Tel : 00 33 3 20 44 00 00

Produits & distributeurs :

