

KIRITSUKE DAMAS

Bunka - KOTAI®

■ Kiritsuke Damas Kotai (couteau de chef) - avec saya et boîte en bambou - lame 21 cm

Kiritsuke Damascus Kotai (chef's knife) - with saya and bamboo box - 21 cm blade

■ Année de lancement : 2023

Launching year

■ Prix de vente conseillé : 190,00€

Recommended retail price

Dimensions Size :

Lame = 21 cm

Couteau = 34 cm

Boite = 36 x 8 x 5 cm

Poids Weight :

Poids couteau = 190g

Poids avec saya et boîte = 750g

Autres caractéristiques Other characteristics :

Longueur de lame = 21 cm Blade length = 21 cm

Coloris : Manche marron foncé, Lame couleur acier

Colors : Dark brown handle, Steel color blade

Motifs : Lame martelée

Patterns : Hammered blade

Matériaux : Lame en acier AUS-10, Manche en ébène

Materials : AUS-10 steel blade, ebony handle

Certification : CE, FDA, LFGB

Certification : CE, FDA, LFGB

Pays de fabrication : Chine Country of manufacture : China



CONSEILS DE VENTE SALES TIPS

Recommandé pour : Cuisiner à la maison, Cuisine professionnelle, Cadeaux

Recommended for : Cooking at home, Professional kitchen, Gifts

Argumentaire de vente Sales Pitch :

Précision japonaise, robustesse occidentale.

Forgé avec l'acier AUS-10, Le Kiritsuke, couteau polyvalent, est le modèle de prédilection de nombreux chefs japonais.

Considéré comme un symbole d'expertise et de statut, dans la plupart des restaurants, seul le chef cuisinier est autorisé à l'utiliser.

Japanese precision, western robustness.

Forged with AUS-10 steel, the Kiritsuke, a versatile knife, is the model of choice for many Japanese chefs. Considered a symbol of expertise and status, in most restaurants only the head chef is authorized to use it.

Points forts du produit Product highlights :

100% fait main ; Acier japonais AUS-10 ultra-tranchant ;

Dureté HRC : 62 ; Pleine soie ; Inoxydable

100% handmade; Ultra-sharp AUS-10 Japanese steel; Hardness HRC:

62; Full tang; Stainless

Services associés : Garantie à vie

Associated services : Lifetime warranty

PRESENTATION EN MAGASIN STORE PRESENTATION

Conseil de présentation Presentation tips :

À présenter directement dans sa boîte en bambou, ou alors le mettre sur le porte-couteaux magnétique en bambou de Kotai.

To be presented directly in its bamboo box, or put it on the Kotai bamboo magnetic knife holder.

Merchandising : Photos et vidéos HD, présentations, et présentoirs magnétiques en bambou HD photos and videos, presentations, and magnetic bamboo displays

Packaging : Boîte cadeau en bambou + saya Saya + Bamboo gift box

LOGISTIQUE LOGISTICS

Délai de livraison : 2 jours ouvrés en France. Reste de l'Europe: 3-4 jours Delivery time : 2 working days in France, 3-4 days in Europe

Colisage : 20 pièces par carton 20 pieces per carton

Franco : 500 euros HT

Montant minimal d'achat Minimum purchase amount : 200€ HT

Réassort minimal Minimum restocking : 100€

CONTACT

Kotai France

38, boulevard Carnot, 59800 Lille, France

Tél. : +33 9 70 44 99 90 - contact@kotaikitchen.com -

kotaikitchen.com

OFFRIER RETAILERS • # 2



Pour aller plus loin For further

Scannez ce code pour accéder à cette fiche produit en ligne et ses contenus complémentaires : PDF, Vidéo, Images produits...

Scan this to access online product sheet and its additional content: PDF, Video, image, etc.