

¥akitori

by  CHROMA



Acier : 0.5% de carbone, dureté ~54-55° HRC

Manche : plastique

Aiguisage : ambidextre V-edge

www.chroma-france.com



HY3 108 grammes 21 cm (lame)

Couteau découper



HY4 128 grammes 21 cm (lame)

Couteau Chef



HY7 118 grammes 17,5 cm (lame)

Santoku



HY2 56 grammes 12,5 cm (lame)

Couteau office



¥akitori ¥akitori ¥akitori ¥akitori ¥akitori ¥akitori ¥akitori ¥akitori ¥akitori ¥akitori

Yakitori

by  CHROMA

- Gamme : **CHROMA Yakitori**
- Fabricant : CHROMA
- Acier 0,5% de carbone, dureté 58°HRC
- Manche : plastique effet bambou
- Aiguisage : Ambidextre en V de type « hollow » angle de 15° de chaque côté

CHROMA est un fabricant au cahiers des charges exigeant. Sa renommée s'est faite en équipant les chefs du monde entier et ayant eu de cesse d'équiper des champions du monde de la cuisine durant les épreuves finales. Connue pour son haut de gamme dans la coutellerie à destination des professionnels, CHROMA a aussi cherché à ce que les particuliers puissent s'équiper avec un matériel correct et durable sans se ruiner.

CHROMA Yakitori est née de cette volonté d'un couteau premier prix dans un acier de qualité pour un résultat exemplaire. Le couteau est muni d'un acier à haute teneur en carbone de 0,5% soit l'équivalent du haut de gamme de l'acier européen.

Son manche plastique effet bambou permet à la fois de réduire les coûts et atteindre sa tranche tarifaire canon mais elle permet aussi de garder une extrême légèreté au produit et avoir une balance avant/arrière parfaite et ainsi profiter de son acier fortement carburé qui le rend si léger.

Avantages concurrentiels et son positionnement en magasin :

1. Un prix imbattable pour un acier haute teneur en carbone à 0,5%. Le niveau du haut de gamme de l'acier européen.
2. Un couteau premier prix léger
3. Manche plastique résistant à l'humidité. Manche rond avec une préhension agréable en mains.

Éléments de ventes à entreprendre avec le client pour une vente facile :

1. Permet de s'équiper à petit prix dans un acier de qualité. Acier 0,5% de carbone !
2. Légèreté et équilibre.
3. Gamme courte de 4 modèles servant pour toutes les tâches en cuisine.