

Le couteau à pain Kasane, parfait pour les petites mains, allie praticité et élégance.

 **KASUMI®**
Kasumi



Avec sa dentelure alternée et tranchante, ce couteau convient à tout type de pain, même le pain de mie.

N'hésitez pas à l'utiliser pour vos rôtis !

L'ergonomie a été travaillée pour s'adapter aux petites mains et à la tenue loin du corps.

Idéal pour une utilisation quotidienne, le couteau Kasane a été conçu dans une optique éco-responsable et contient une charge émotionnelle au travers de la symbolique porte-bonheur de la fleur de cerisier grâce à son manche de Kasane.

La fleur de cerisier était jadis l'emblème des samouraïs, qui aujourd'hui rime avec beauté et nature.

- Aiguisage Zero Edge tranchant accru.
- Manche en bois de cerisier japonais des montagnes d'un sel tenant. Il a été porté à haute température sans apport chimique pour gagner en solidité et révéler les veines du bois. Avec ce procédé hautement environnemental, chaque pièce est unique !
- Toucher doux et naturel.
- Le manche entier sans rivets résiste au temps et à l'usure.
- Design moderne et intemporel.

Précautions :

Pas de lave-vaisselle, nettoyer sous jet d'eau et bien essuyer.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	21 cm	Matière du manche	Bois
Usage coutellerie	Couteau à pain		

L. lame : 21 cm

Référence : 0309326337

Produit de la même gamme	
0309326337	Couteau a pain kasane 21cm
0309326341	Couteau d'office kasane 12.5cm
0309326333	Couteau universel bunka kasane 16.5cm