



0309458635

Couteau Universel Yobocho Haiku 15 cm

Le couteau Universel Yobocho Haiku est un couteau de cuisine japonais polyvalent, conçu pour couper, hacher et trancher les aliments avec précision et facilité.

Chroma



Le couteau de cuisine parfait pour toutes vos tâches culinaires.

LA LAME :

Plus fine qu'une lame de couteau de chef, la lame du [couteau de cuisine japonais](#) Yobocho Haiku permet de découper des tranches nettes et très fines.

D'une longueur de 15 cm, elle est fabriquée en acier molybdène renforcé de vanadium.

LE MANCHE :

Doux et haptique, le manche est en bois d'Honoki, le bois relaxant des tsukas et des sayas du Japon médiéval.

Il est cimenté et monté à l'ancienne, sans rivetage.

Le **couteau de cuisine Haiku** a souvent été copié, il est authentifié par le symbole du faucon sur la lame.

Éco-durable, il possède un excellent indice de réparabilité.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Contact alimentaire	Oui
---------------------	-----

L. lame : 15 cm

Produit de la même gamme

0300001196	Couteau sashimi haiku 21cm
0300001198	Couteau d'office haiku 10cm
0300001197	Couteau santoku haiku 17cm
0300001199	Couteau a decouper haiku 27cm
0300001200	Couteau de chef haiku 20cm
0300001201	Couteau deba haiku 16
0300001202	Couteau universel haiku 13cm
0300001211	Couteau d'office haiku 8cm
0300001212	Couteau de chef alveole haiku 20cm
0300001213	Couteau santoku alveole haiku 17cm
0309458635	Couteau universel yobocho haiku 15cm
0309458638	Couteau santoku haiku 13cm