0309458638

Couteau Santoku Haiku Original 13 cm

Couteau de cuisine japonais idéal pour la coupe de fruits, légumes, viande et poisson.

Haiku



Découvrez une nouvelle dimension de la coupe, avec le couteau Santoku Haiku de Chroma.

Découvrez la beauté intemporelle et la précision artisanale des couteaux Haiku Original de Chroma France.

Fabriqués avec soin à partir d'acier inoxydable de haute qualité, ces couteaux japonais allient esthétique traditionnelle et performance exceptionnelle pour une expérience de découpe supérieure.

LA LAME :

Sa lame de 13 cm est en acier inoxydable molybdène renforcé de vanadium. Elle offre une performance de coupe exceptionnelle.

LE MANCHE :

Son manche doux et haptique est fabriqué en bois d'Honoki, une essence de bois japonaise légère et résistante.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	13 cm
Usage coutellerie	Couteau Santoku

Poids	96 g

Référence : 0309458638

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

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
0309485929	Coffret 2 couteaux japonais haiku original

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques