

Coffret couteaux japonais Haiku en acier japonais avec un tranchant rasoir.



Les couteaux japonais du quotidien

Ce coffret Haiku réunit deux couteaux emblématiques de la cuisine japonaise : un couteau chef de 20 cm et un couteau d'office de 10 cm. Forgés à Seki, au Japon, ils offrent un excellent tranchant, une prise en main naturelle et un vrai plaisir à l'utilisation.

Les points forts du coffret Haiku

- Acier japonais trempé (54° HRC) pour une lame souple et résistante
- Tranchant creux affûté en V (15°/15°) pour une coupe nette et précise
- Manche en bois brut de Honoki, naturellement léger et confortable
- Montage par clavette, gage de solidité et de tradition
- Couteaux ambidextres, adaptés à toutes les mains

Une utilisation quotidienne intuitive

- Le couteau chef : un indispensable pour émincer, trancher ou hacher tous types d'aliments
- Le couteau d'office : parfait pour les découpes fines, l'épluchage ou les travaux délicats
- Leur légèreté et leur équilibre les rendent agréables à manier au quotidien

Entretenir ses couteaux japonais simplement

- Laver à la main sans détergent abrasif
- Essuyer immédiatement après lavage pour préserver le bois
- Utiliser une pierre à aiguiser japonaise pour conserver leur tranchant d'origine

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Aiguisage : creux en V, 15° par côté, ambidextre
- Lames : 20 cm (chef) et 10 cm (office)

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Poids	390 g
Matière du manche	Bois Honoki

Matière de la lame	Acier japonais
--------------------	----------------

Produit de la même gamme	
0309090518	Couteau a legumes japonais haiku home 17.5cm
0309090216	Couteau deba droitier haiku home 16cm
0309090288	Couteau eminceur haiku home 18.5cm
0309090183	Couteau santoku haiku home 17.5cm
0309090243	Couteau sashimi droitier haiku home 21.5cm
0309485927	Coffret 2 couteaux japonais haiku home