

Éblouissant et redoutablement efficace, le couteau d'office Ryoma Rainbow est une pépite de savoir-faire japonais.



**Ryoma**



## Pourquoi choisir le couteau d'office Ryoma Rainbow ?

- Un damas artisanal aux reflets arc-en-ciel  
Fruit d'une maîtrise technique rare, la lame est composée de 67 couches d'acier damassé, dont les irisations uniques sont dues à un alliage inédit de cuivre, laiton et acier japonais AUS10. Résultat ? Une lame martelée aux reflets changeants, aussi belle qu'efficace.
- Un outil de précision pour les découpes fines  
Avec sa lame courte de 12,5 cm, ce couteau d'office est idéal pour toutes les tâches minutieuses : épluchage, sculpture, découpe de fruits, légumes ou saucisson... Il deviendra vite un indispensable de votre planche à découper.
- Un manche octogonal en bois de palissandre  
Solide, noble et naturellement résistant à l'humidité, le palissandre confère à ce couteau une prise en main confortable et stable, en plus d'une élégance naturelle. Chaque pièce est unique, grâce aux nuances naturelles du bois.

## Comment entretenir ce couteau japonais d'exception ?

Pour conserver toute la beauté et la performance de votre couteau :

- Lavez-le à la main, à l'eau tiède et essuyez-le aussitôt.
- N'utilisez jamais de lave-vaisselle.
- Aiguissez-le régulièrement à l'aide d'une pierre adaptée (grain 3000 à 8000 recommandé).

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	12.5	Matière de la lame	Inox damas
Matière du manche	Palissandre		

Référence : 0309484476