0309484476

Couteau d'office Ryoma Rainbow 12,5 cm

- Lame japonaise AUS10 12,5 cm
- Damas Rainbow 67 couches
- Manche palissandre octogonal

Ryoma

Un couteau d’office japonais précis et spectaculaire

Le couteau d’office Ryoma Rainbow 12,5 cm est une pièce à part dans l’univers des couteaux de cuisine. Il associe la précision d’une lame japonaise à un damas coloré au rendu visuel saisissant. Chaque inclinaison révèle des reflets changeants, entre nuances cuivrées, dorées et acier, pour un couteau aussi beau qu’efficace.
Sa lame courte est idéale pour les gestes minutieux du quotidien. Éplucher, tailler, sculpter, parer ou couper de petites pièces devient plus fluide et plus précis. Elle se montre également très pratique pour découper du saucisson ou des ingrédients fins avec netteté.
L’acier japonais AUS10, fortement carburé à 1 %, offre une excellente dureté de 60 HRC +/- 1. Il permet d’obtenir un tranchant fin, durable et parfaitement adapté aux amateurs de cuisine exigeants.
Le manche octogonal en palissandre apporte une prise en main traditionnelle, confortable et équilibrée. Son bois dense et résistant à l’humidité convient très bien à l’environnement de la cuisine.

Les avantages du couteau d’office Ryoma Rainbow 12,5 cm

- Lame d’office de 12,5 cm pour les découpes de précision
- Acier japonais AUS10 à 1 % de carbone
- Dureté élevée de 60 HRC +/- 1 pour une bonne tenue du fil
- Damas artisanal 67 couches aux reflets colorés
- Lame martelée pour un rendu visuel unique
- Aiguisage ambidextre en V, angle 15° par côté
- Manche octogonal traditionnel en bois de palissandre
- Idéal pour tailler, éplucher, parer et sculpter

Une lame technique pour les gestes de précision

Ce couteau d’office est pensé pour les préparations qui demandent du contrôle. Sa lame courte offre une excellente maniabilité pour travailler près de l’aliment. Vous gagnez en précision sur les fruits, légumes, herbes ou petites pièces de viande.

Le damas Rainbow est l’un de ses grands atouts. Composé de 67 couches associant acier AUS10, cuivre et laiton, il crée un décor irisé qui varie selon la lumière. Cette construction demande une vraie maîtrise, car les alliages utilisés ne réagissent pas de la même manière lors du travail de la lame.

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

Avec son manche en palissandre et son affûtage fin à 15° par côté, ce couteau offre un équilibre très agréable entre performance, esthétique et précision.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	12.5	Matière de la lame	Inox damas
Matière du manche	Palissandre	Usage coutellerie	Couteau d'office

Référence : 0309484476

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques