0309484478

Couteau Santoku Ryoma Rainbow 18 cm

Couteau Santoku Ryoma Rainbow, pensé pour subjuguer vos préparations.

Ryoma





Pourquoi choisir le Santoku Ryoma Rainbow ?

- Un couteau universel au profil japonais
  Le Santoku, littéralement « trois vertus », est la lame polyvalente par excellence. Il excelle dans la découpe de légumes, de fruits, de viandes ou encore de poissons. Sa lame large, fine et arrondie permet une gestuelle fluide, idéale pour les découpes en aller-retour ou en hachage.
- Une lame en damas coloré unique au monde
  Fabriquée à partir de 67 couches d'acier damassé, la lame du Ryoma Rainbow est un bijou technique. Son secret ? Un alliage d'acier japonais AUS10, de cuivre et de laiton, qui offre cette iridescence hypnotique et changeante selon l'angle et la lumière. Chaque couteau est une pièce unique, affûtée à la main avec soin.
- Une prise en main élégante et confortable
  Le manche octogonal en bois de palissandre, dur et naturellement résistant à l'humidité, assure équilibre et stabilité. Très apprécié en coutellerie japonaise, il confère au Santoku un confort d'utilisation optimal, même pour les longues sessions de préparation.

Comment entretenir votre Santoku Ryoma Rainbow ?

Ce couteau d'exception mérite un entretien tout en délicatesse :

- Nettoyez-le à la main, sans trempage prolongé.
- Séchez-le immédiatement après lavage.
- Utilisez une pierre à aiguiser adaptée pour préserver son tranchant rasoir.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	18 cm	Matière de la lame	Inox damas
Matière du manche	Palissandre	Usage coutellerie	Couteau Santoku

Référence : 0309484478

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques