0309484480

Couteau de chef Ryoma Rainbow 21 cm

Couteau Chef Ryoma Rainbow 21 cm, l’élégance japonaise au service de votre quotidien.

Ryoma





Pourquoi adopter le Ryoma Rainbow Chef 21 cm ?

- Une lame tout-terrain pour une cuisine sans limites
  Avec sa longueur généreuse de 21 cm, le couteau Chef excelle dans la découpe de viandes — sa spécialité — mais se montre tout aussi efficace pour trancher poissons, légumes ou fruits. Son profil incurvé facilite un mouvement de balancier, idéal pour hacher, ciseler, émincer.

- Un damas artisanal aux couleurs saisissantes
  Le damas coloré Ryoma est une innovation technique et esthétique rare. La lame est composée de 67 couches superposées d’acier, mêlant AUS10 japonais, cuivre et laiton pour créer un motif iridescent unique, changeant selon la lumière. Chaque couteau est affûté à la main, dans la plus pure tradition.

- Un manche noble et confortable
  Le bois de palissandre, aussi beau que résistant à l’humidité, forme un manche octogonal traditionnel. Cette forme ergonomique assure une prise en main équilibrée et naturelle, pour une maîtrise parfaite de la lame, même en usage intensif.

Comment entretenir votre couteau Chef Ryoma Rainbow ?

Prenez soin de votre lame comme d’un instrument de précision :

- Lavez à la main, sans lave-vaisselle ni trempage.
- Essuyez immédiatement après lavage.
- Pour conserver son tranchant, aiguisez-le régulièrement avec une pierre adaptée au damas japonais.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	21 cm	Matière de la lame	Inox damas
Matière du manche	Palissandre	Usage coutellerie	Couteau de chef

Référence : 0309484480

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques