

- Acier japonais à 1 % de carbone
- Finition martelée type Tsuchime
- Coffret cadeau inclus

Ryoma
RAINBOW

Ryoma



Un couteau d'office japonais précis et polyvalent

Le couteau d'office Ryoma Kurosán 10 cm est conçu pour les découpes minutieuses du quotidien. Sa lame courte et maniable permet d'éplucher, parer, ciseler ou découper avec précision fruits, légumes, poissons et petites pièces de viande. Inspiré de la **coutellerie japonaise traditionnelle**, il associe un savoir-faire artisanal exigeant à une esthétique raffinée qui séduira les passionnés de cuisine comme les collectionneurs.

Les avantages du couteau d'office Ryoma Kurosán 10 cm

- Lame japonaise de 10 cm très maniable
- Acier japonais à 1 % de carbone
- Excellente tenue du tranchant
- Finition forgée noire martelée
- Damas 3 couches élégant
- Manche octogonal en bois de noyer
- Prise en main confortable et ambidextre
- Aiguisage : ambidextre en V angle de 15° de chaque côté
- Livré dans un coffret rigide
- Fabrication artisanale soignée

Une lame forgée dans la tradition japonaise

La lame est réalisée autour d'un noyau en acier japonais à 1 % de carbone, reconnu pour son excellente qualité de coupe et sa tenue du fil. Son affûtage manuel permet d'obtenir un tranchant précis adapté aux travaux de détail sur les fruits, légumes, poissons et petites pièces de viande.

La finition forgée noire martelée, inspirée de la technique Tsuchime, limite l'adhérence des aliments lors de la découpe. Le damas 3 couches révèle un élégant liseré ondulé qui rappelle les méthodes de forge utilisées sur les sabres japonais traditionnels.

Un manche pensé pour la précision

Le manche octogonal en bois de noyer reprend les codes des couteaux japonais traditionnels. Sa forme assure une prise en main stable et confortable, aussi bien pour les droitiers que pour les gauchers.

Fabriqué artisanalement, il est agrémenté de bagues métalliques qui renforcent son élégance. Son équilibre naturel permet de réaliser des gestes précis et répétés avec un excellent contrôle de la lame.

Le couteau indispensable du quotidien

Avec sa lame de 10 cm, ce couteau d'office est particulièrement adapté aux travaux de précision. Éplucher, parer, ciseler ou découper de petites pièces devient simple et confortable grâce à son format compact.

Livré dans un coffret rigide, il constitue également une belle idée cadeau pour les amateurs de coutellerie japonaise et les passionnés de cuisine recherchant un couteau à la fois performant et raffiné.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	10 cm
Matière du manche	Bois de noyer

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

Référence : 0309491303