

- Acier japonais à 1 % de carbone
- Finition Tsuchime martelée
- Manche octogonal en noyer



Le couteau Santoku japonais du quotidien

Le couteau Santoku Ryoma Kurosan 18 cm est une lame polyvalente inspirée de la tradition japonaise. Son nom signifie « trois vertus », en référence à sa capacité à travailler efficacement les viandes, les poissons et les légumes. Véritable couteau multifonction, il accompagne la majorité des préparations culinaires et se distingue particulièrement lors de la découpe des légumes grâce à sa forme large et équilibrée.

Les avantages du couteau Santoku Ryoma Kurosan 18 cm

- Lame Santoku polyvalente de 18 cm
- Acier japonais à 1 % de carbone
- Excellente tenue du tranchant
- Finition forgée noire martelée
- Damas 3 couches avec hamon
- Manche octogonal en bois de noyer
- Affûtage manuel ambidextre
- Angle de coupe de 15° par côté
- Coffret rigide de rangement inclus
- Fabrication artisanale soignée

Une lame forgée dans la tradition japonaise

La lame du Santoku Ryoma Kurosan est forgée autour d'un noyau en acier japonais fortement carburé contenant 1 % de carbone. Cette composition permet d'obtenir un tranchant durable, précis et performant pour les découpes quotidiennes. L'affûtage manuel progressif contribue à révéler toute la finesse de coupe attendue d'un couteau japonais haut de gamme.

Sa partie supérieure présente une finition forgée noire martelée appelée Tsuchime au Japon. Ce martelage réduit l'adhérence des aliments, notamment des légumes riches en eau, pour rendre les découpes plus fluides. La partie inférieure dévoile un damas 3 couches sublimé par un élégant hamon ondulé, héritage esthétique des sabres japonais traditionnels.

Un manche traditionnel conçu pour la maîtrise

Le couteau est équipé d'un manche japonais octogonal de type Wa-handle réalisé en bois de noyer. Cette forme traditionnelle offre une prise en main naturelle, stable et confortable, adaptée aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers.

Les veines naturelles du noyer apportent du caractère à chaque pièce. Les bagues métalliques situées à l'avant et à l'arrière du manche renforcent son élégance tout en soulignant le niveau de finition artisanal de la collection Ryoma Kurosan.

Le spécialiste des légumes et des découpes polyvalentes

Grâce à sa lame de 18 cm, le Santoku est souvent considéré comme le couteau le plus polyvalent de la cuisine japonaise. Il intervient sur la majorité des tâches de préparation et excelle particulièrement pour émincer, ciseler ou détailler les légumes avec rapidité et précision.

Fabriqué sous le contrôle qualité de Haiku International, ce couteau associe savoir-faire traditionnel et exigences modernes. Livré dans un coffret rigide, il séduira les passionnés de cuisine à la recherche d'un couteau performant, élégant et chargé d'histoire.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	18
Matière du manche	Bois de noyer

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

Référence : 0309491360