

- Kiritsuke japonais polyvalent
- Finition Tsuchime martelée
- Manche octogonal en noyer

Ryoma
RAINBOW

Ryoma



L'élégance japonaise au service de la précision

Le couteau Kiritsuke Ryoma Kurosán 18 cm est une lame emblématique de la coutellerie japonaise traditionnelle. Reconnaisable à sa pointe angulaire inspirée des sabres japonais, il associe les qualités d'un couteau de chef et d'un couteau à poisson dans un seul outil. Longtemps réservé aux chefs expérimentés, le Kiritsuke est aujourd'hui apprécié des passionnés de cuisine pour sa polyvalence, sa précision et son esthétique unique.

Les avantages du couteau Kiritsuke Ryoma Kurosán 18 cm

- Lame Kiritsuke 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

Le couteau des découpes précises et raffinées

Le Kiritsuke est conçu pour réaliser des coupes longues, nettes et précises en un seul mouvement. Sa lame droite facilite l'éminçage des légumes, tandis que sa pointe caractéristique permet des travaux de précision sur les poissons, les fruits ou les finitions délicates. Véritable couteau technique, il répond aux attentes des cuisiniers exigeants qui recherchent contrôle et efficacité.

Une lame japonaise forgée selon les traditions

La lame est fabriquée à partir d'un acier japonais contenant 1 % de carbone, reconnu pour sa qualité de coupe et sa remarquable tenue du fil. Son affûtage manuel permet d'obtenir un tranchant particulièrement performant qui se bonifie au fil des aiguisages.

La partie supérieure présente une finition forgée noire martelée appelée Tsuchime. Ce martelage contribue à limiter l'adhérence des aliments sur la lame lors de la découpe. La partie inférieure révèle un damas 3 couches souligné par un élégant hamon ondulé, héritage esthétique directement inspiré des sabres japonais traditionnels.

Un manche Wa-handle en noyer naturel

Le manche octogonal traditionnel japonais, également appelé Wa-handle, est réalisé en bois de noyer. Cette forme favorise une prise en main naturelle, confortable et parfaitement équilibrée pour les travaux de précision.

Les nuances chaleureuses du noyer mettent en valeur le caractère artisanal du couteau. Les bagues métalliques situées aux extrémités du manche apportent une finition élégante et renforcent l'identité de la collection Ryoma Kurosan.

La collection Ryoma Kurosan entre histoire et modernité

Les couteaux Ryoma Kurosan marient les techniques traditionnelles japonaises aux exigences des cuisiniers modernes. Le nom Kurosan, signifiant « l'homme en noir », fait référence à la légende de Yasuke, personnage historique ayant servi auprès du daimyo Oda Nobunaga au XVI^e siècle.

Fabriqué sous le contrôle qualité de Haiku International, ce Kiritsuke incarne le savoir-faire artisanal japonais à travers son acier haute performance, sa finition forgée noire et son design inspiré des lames historiques. Un couteau d'exception destiné aux amateurs de belles pièces comme aux passionnés de cuisine exigeants.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	21
Matière du manche	Bois de noyer

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

Référence : 0309491362