0300001196

Couteau Sashimi Haiku Original 21 cm

Couteau Sashimi (ou Yanagiba) pour droitier, lame 21 cm.

Haiku



Le couteau Yanagiba à une lame fine spéciale poisson.

Le couteau Sashimi, également connu sous le nom de "feuille de saule" ou "Yanagiba", a été conçu pour la découpe de poisson.

Il est principalement utilisé dans la cuisine japonaise pour préparer des sashimis et des maki-sushis.

- Acier : molybdène vanadium, dureté HRC 58 +/- 1
- Manche : cimenté, bois de Honoki traité (imputrescible, compatible restauration)
- Aiguisage : chisel droitier

LA LAME :

La lame fine et rigide du couteau Yanagiba Haiku permet de travailler le poisson avec précision.

Son revêtement de surface anti-adhérent du côté du poisson et sa lame concave du côté du riz facilitent la découpe des makis et autres mets délicats.

LE MANCHE :

Le manche en bois de Honoki traité est pratiquement imputrescible et compatible avec les normes de restauration.

Il offre une prise en main confortable et sécurisée.

Son design ergonomique assure une manipulation aisée pour une utilisation prolongée sans fatigue.

ENTRETIEN :

Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.

Évitez de le laisser tremper dans l'eau et n'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la formation de taches ou de corrosion.

Rangez le couteau dans un endroit sec et aéré, loin de l'humidité.

Pour maintenir la netteté de la lame, utilisez régulièrement une pierre à aiguiser adaptée, comme la pierre à aiguiser Haiku 0300001203 recommandée.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	21 cm	Type de lame	Lame biseauté
Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium	Matière du manche	Bois Honoki

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Référence : 0300001196

Produit de la même gamme	
0300001196	Couteau sashimi haiku 21cm
0300001198	Couteau d'office haiku 10cm
0300001197	Couteau santoku haiku 17cm
0300001199	Couteau a decouper haiku 27cm
0300001200	Couteau de chef haiku 20cm
0300001201	Couteau deba haiku 16
0300001202	Couteau universel haiku 13cm
0300001211	Couteau d'office haiku 8cm
0300001212	Couteau de chef alveole haiku 20cm
0300001213	Couteau santoku alveole haiku 17cm
0309458635	Couteau universel yobocho haiku 15cm
0309458638	Couteau santoku haiku 13cm
0309485929	Coffret 2 couteaux japonais haiku original

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques