



0300001197

## Couteau Santoku Haiku 17 cm

Le couteau Santoku Haiku incarne la tradition et l'expertise japonaise, il offre une grande polyvalence.

**Chroma**



### L'allié essentiel de tout cuisinier : le Santoku Haiku, polyvalent et performant.

Fabriqué à Seki au Japon, le couteau Santoku Haiku est le compagnon idéal pour toutes vos préparations culinaires.

- Acier : Molybdène vanadium, dureté HRC 58 +/- 1
- Manche : Cimenté, bois de Honoki traité (imputrescible, compatible restauration)
- Aiguisage : Ambidextre en V, angles de 30° cumulés

#### LA LAME :

Fabriquée en acier molybdène vanadium, la lame du couteau Santoku Haiku est conçue pour une dureté optimale de HRC 58 +/- 1, assurant une coupe précise et efficace.

Son aiguisage ambidextre en V avec des angles de 30° cumulés garantit une performance remarquable pour toutes les tâches culinaires.

#### LE MANCHE :

Le manche en bois de Honoki traité offre une prise en main confortable et sécurisée, tout en étant imputrescible et compatible avec les normes de restauration.

Son design ergonomique permet 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	17 cm	Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Matière du manche	Bois Honoki	Usage coutellerie	Couteau à légume

### 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