



0300001199

## Couteau à découper Haiku 27 cm

Couteau à découper Haiku, modèle "tranche-lard", pour des découpes fines sur grandes pièces de viande et gros fruits.

**Chroma**



### Explorez l'art de la découpe avec le couteau à découper Haiku 27 cm

Issu de la prestigieuse gamme Haiku, ce couteau incarne l'excellence de l'artisanat japonais, offrant des découpes fines et nettes.

#### LA LAME :

La lame en acier molybdène vanadium garantit une dureté optimale de HRC 58 +/- 1, permettant des découpes précises sur de grandes pièces de viande et des fruits volumineux.

#### LE MANCHE :

Doté d'un manche en bois de Honoki traité, résistant à l'humidité et conforme aux normes de restauration, ce couteau assure une prise en main confortable et sécurisée.

#### 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 nettoyeurs 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	27 cm	Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Matière du manche	Bois Honoki	Usage coutellerie	Couteau à trancher

**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