



0300001201

Couteau Deba Haiku 17 cm

Couteau Deba Haiku de 17 cm pour droitier.

Chroma



Le couteau Deba Haiku est le deuxième couteau à poisson japonais traditionnel.

Ce **couteau à poisson japonais Haiku** est utilisé pour lever les filets de poisson, filets de sole ou darnes de saumon, mais aussi légumes....

LA LAME :

Le couteau Deba est spécialement conçu pour les tâches exigeantes de la découpe du poisson. Sa lame robuste et tranchante, en acier molybdène vanadium, offre une dureté de HRC 58 +/- 1, garantissant une découpe précise et efficace à travers les os et les cartilages. Le profil de la lame permet de couper les têtes, les nageoires et de lever les filets avec précision, pour une polyvalence remarquable.

LE MANCHE :

Le manche du couteau Deba Haiku est en bois de honoki traité, cimenté pour une durabilité accrue.

Son design ergonomique assure une prise en main confortable et sécurisée, permettant un contrôle optimal lors des opérations de découpe.

Fabriqué à Seki au Japon, ce couteau incarne l'excellence artisanale et la tradition ancestrale de la coutellerie japonaise, offrant une qualité et une performance inégalées pour les professionnels et les passionnés de cuisine.

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	17 cm	Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Matière du manche	Bois Honoki		

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