0300001202

Couteau universel Haiku Original 14 cm

Couteau de chef universel Haiku Original de 14 cm.

Haiku



Le couteau de chef Haiku est parfait pour la cuisine du quotidien.

Le couteau japonais Haiku de CHROMA est un petit couteau chef parfait pour les découpes de légumes et pièces de viande de petites tailles, offrant une précision inégalée.

Cette gamme traditionnelle de chez Chroma est fabriquée selon des critères stricts, hérités de l'expérience japonaise en matière d'outils tranchants.

LA LAME :

La lame du couteau Haiku est fabriquée en acier molybdène vanadium, offrant une dureté HRC 58 +/- 1 pour une coupe précise et durable.

Sa conception japonaise garantit une excellente qualité de coupe, adaptée aux découpes les plus délicates.

LE MANCHE :

Le manche est en bois de honoki traité, cimenté pour une résistance accrue à l'humidité et une durabilité optimale.

Son design ambidextre en V, avec des angles de 30° cumulé, offre une prise en main confortable et une manipulation aisée.

Ce couteau, fabriqué à Seki au Japon, incarne l'excellence de l'artisanat traditionnel japonais.

ENTRETIEN :

Il est préférable de laver le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation.

Évitez de le mettre au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager le bois du manche et altérer la lame.

Après le lavage, assurez-vous de bien sécher le couteau avec un chiffon doux et absorbant pour éviter la formation de taches.

Rangez votre couteau dans un endroit sec et aéré, à l'abri de l'humidité.

Utilisez éventuellement un bloc à couteaux ou un étui de protection pour préserver la lame des éraflures et des chocs.

Pour maintenir la netteté de la lame, vous pouvez l'aiguiser régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser adaptée.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	14 cm
Matière du manche	Bois Honoki

Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium

L. lame : 14 cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Référence : 0300001202

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