0300001211

Couteau d'office Haiku Original 8 cm

Couteau d'office Haiku Original lame 8 cm.

Haiku



Le couteau d'office pour tout cuisinier.

Le couteau japonais Haiku par CHROMA est un petit couteau d'office, idéal pour éplucher, peler les légumes, fruits et champignons, ainsi que pour réaliser des découpes de précision sur de petites pièces.

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 tâches variées de la cuisine quotidienne.

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, est un véritable symbole de qualité et de tradition artisanale.

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	8 cm	Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Matière du manche	Bois Honoki	Usage coutellerie	Couteau d'office

L. lame : 8 cm

Référence : 0300001211

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

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