



0309090243

Couteau sashimi droitier Haiku Home 21,5 cm

Le couteau Yanagiba possède une lame fine et rigide, idéale pour couper parfaitement les poissons.

Chroma



Le couteau Yanagiba : une lame fine spéciale poisson.

Le couteau Yanagiba, appelé aussi "couteau à sashimi", est un couteau long en forme de feuille de saule avec un aiguisage d'un seul côté, de type chisel (pour droitiers).

En cuisine japonaise, il sert à la découpe des sashimis et des maki-sushis, mais il convient à tous travaux sur chairs fragiles.

La lame :

Ce [couteau japonais](#) possède une lame fine et rigide de 21 cm pour travailler le poisson, notamment les découpes les plus délicates, écartant les fibres sans les casser.

C'est ce qui se fait de mieux pour enlever la peau des poissons sans gaspiller la matière première et couper les sushis alignés les uns derrière les autres pour que chaque bouchée soit identique.

Le manche :

Le manche est en bois de Honoki brut, très agréable au toucher.

Entretien :

Pas de lave-vaisselle.

Aiguisage sur pierre recommandé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière de la lame	Acier	Matière du manche	Bois
--------------------	-------	-------------------	------

L. lame : 21,5 cm

Produit de la même gamme	
0309090518	Couteau a legumes japonais haiku home 17.5cm
0309090216	Couteau deba droitier haiku home 16cm
0309090288	Couteau eminceur haiku home 18.5cm
0309090183	Couteau santoku haiku home 17.5cm
0309090243	Couteau sashimi droitier haiku home 21.5cm