



### COUTEAU SASHIMI EN INOX HAIKU GAMME: HAIKU

Manche en bois traité peu absorbant. Lame cimentée, fixation virole en plastique et cheville en bambou comme les sabres japonais. Angle d'affûtage japonais de 10 à 15°. Lame en acier supérieur + molybdène/vanadium. Incompatible lave-vaisselle, pierre à aiguiser Haiku fortement recommandée.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Sur commande

#### CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Ali-  
mentaire

#### LES POINTS FORTS

- ✓ Véritable couteau japonais.
- ✓ Confort du manche bois.

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): molybdène  
Produit personnalisable: Non  
Pays de fabrication: CHINE  
Nomenclature douanière: 82119200  
Longueur de la lame: 21 cm  
Type de lame: unie  
Lame flexible ?: Lame rigide  
Matière manche: bois  
Matière lame: acier