



## Seki Magoroku Kinju en Hekiju Yanagiba 18cm

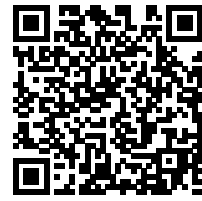
4 9 0 1 6 0 1 4 3 8 5 8 1



4 901601 438581 &gt;



Prix  
conseillé: €  
64,95



### DESCRIPTION

Yanagiba | AK-1104 lame 7" / 18,0 cm, Poignée 12,9 cm

Yanagiba, lame de feuille de saule. Le Yanagiba est le couteau traditionnel pour trancher japonais. En raison de sa lame étroite, creuse d'un côté et relativement longue, le couteau est particulièrement adapté pour des découpes très minces. Le couteau garantit une découpe dans les règles de l'art - mais surtout propre et lisse. Ces découpes sont particulièrement importantes dans la préparation des sushis. La longueur et la forme de la lame permettent un long mouvement de coupe.

Les couteaux de la série Seki Magoroku Kinju et Hekiju sont particulièrement légers et permettent une coupe précise. Les 7 lames de la série Kinju sont adaptées aux droitiers ; en revanche, les deux lames de la série Hekiju sont spécialement conçues pour les gauchers. La série Kinju comprend quatre couteaux Deba, ainsi que trois couteaux dits Yanagiba pour la viande crue et le poisson cru, disponibles en différentes tailles. La série Kinju comprend un Deba et un Yanagiba. Les couteaux de cuisine Seki Magoroku Kinju et Hekiju séduisent par l'importance de leur fonctionnalité et de leur résistance. La forme typiquement japonaise de la lame, combinée au manche noir sobre leur confère une esthétique minimaliste et intemporelle.

La lame Seki Magoroku Kinju & Hekiju

Pour la fabrication de la lame de la série de couteaux Seki Magoroku Kinju et Hekiju, des technologies uniques sont utilisées; qui permettent de réaliser les arêtes de coupe sophistiquées et pointues des couteaux de cuisine traditionnels japonais. Ils ne sont affûtés que d'un côté, ce qui garantit une ligne de coupe droite et optimale. Le façonnage extrêmement précis de l'arête permet d'atteindre le tranchant maximal de la lame.

Le manche Seki Magoroku Kinju & Hekiju

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Les manches de la série Seki Magoroku Kinju et Hekiju se différencient par leur forme et leur matériau. Le manche hexagonal du couteau Kinju est composé de bois laminé renforcé, pour une sensation agréable lors de la coupe. La poignée est extrêmement résistante à l'eau en raison de l'utilisation de bois naturel de haute qualité, traité avec un procédé spécial. Le manche du couteau Hekiju, conçu pour les gauchers, est plus arrondi que celui de la série Kinju et se compose de résine robuste avec gaufrage en similitude.