



Seki Magoroku Redwood Yanagiba 24cm

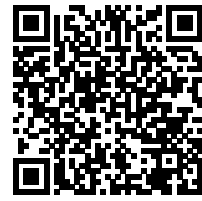
4 2 6 0 1 6 3 2 1 8 3 0 8



4 260163 218308 >



Prix
conseillé: €
92,50



DESCRIPTION

Yanagiba | MGR-0240Y lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 13,4 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.

Seki Magoroku Redwood est une gamme de couteaux de cuisine, en acier inoxydable robuste de qualité, présentant des caractéristiques typiquement japonaises. La gamme de lames polies et brillantes comprend des lames aiguisées d'un côté seulement ainsi que des deux côtés, dont le dénominateur commun est basé sur un fonctionnement et un tranchant stables et équilibrés. La structure allie une forme minimaliste et l'esthétique japonaise traditionnelle. Le nom vient du bois Pakka (séquoia) utilisé pour la fabrication du manche. Le bois Pakka est particulièrement robuste et résistant à l'humidité.

La lame Seki Magoroku Redwood

Les lames de la gamme Seki Magoroku Redwood sont en acier au carbone 1K6 d'une dureté de 58 (\pm 1) HRC. Les lames aiguisées d'un côté seulement ou des deux côtés sont résistantes à l'usure à long terme et offrent un excellent tranchant. La pointe, traditionnellement utilisée pour les lames japonaises, minimise la friction entre la lame et le produit à découper, et permet ainsi des coupes particulièrement précises, comme cela est requis par exemple dans la préparation du sushi.

Le manche Seki Magoroku Redwood

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

Le manche en forme traditionnelle de châtaigne est composé de bois Pakka. Les résines de haute qualité ajoutées au bois rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. La finesse du manche assure une prise en main facile et agréable. Le manche et la lame sont enclavés l'un dans l'autre et reliés par une mitre en polycarbonate noir brillant.