

- Acier : Aoko 1.2% de carbone, dureté ~62°HRC
- Fabricant : CHROMA
- Manche : bois de honoki
- Virole : acier



Haiku
KUROUCHI

[B09] Yanagiba 21cm



[B08] Gyuto (Chef) 21cm



[B03] Santoku 16.5cm



[B01] Nakiri 16.5cm



[B07] Ko-yanagi 16.5cm



[B06] Ko-yanagi 13.5cm



[B05] Ko-yanagi 10.5cm



[KC90]

Effaceur d'oxydation



[ST6/12]

**Pierre aiguisage à sec
#6000 - #12000**



[HP08]

Huile 10ml

Haiku Kurouchi est une série de couteaux artisanaux "bruts de forge", ce qui signifie que la surface de la lame n'est pas dépolie donnant aux couteaux leur côté si rustique. L'acier employé hautement carburé offre tenue de fil et qualité de coupe. Attention, ces couteaux ne sont pas inoxydables et demandent un soin particulier.