



Shun Kagerou



Couteau NAKIRI

DCC-0742

Les lames Dual-Core de la gamme sont fabriquées selon un procédé de forgeage innovant, au cours duquel deux types d'acier sont assemblés pour former une lame composée de 71 couches d'acier. La combinaison de l'acier VG2, flexible et résistant, et de l'acier VG10, extrêmement dur, permet d'obtenir une tenue de coupe durable et un tranchant exceptionnel. La découpe des ingrédients s'effectue ainsi sans effort, tandis que les aliments se séparent facilement de la lame.

Les manches en bois de pakka gris chiné sont traités avec des résines soigneusement sélectionnées. Ils sont extrêmement résistants à l'humidité, robustes, durables et offrent une grande souplesse. La conception symétrique et particulière du manche assure une excellente prise en main et renforce la stabilité du couteau lors de son utilisation. Grâce à leur mitre harmonieuse et leur embout forgé, ces couteaux offrent un équilibre idéal, parfaitement adapté à la découpe.

Shun Kagerou

Information sur le produit

Type : Nakiri

Série : Shun Kagerou

N° d'article : DCC-0742

Lame : Longueur 16,5 cm
Affûtage : Deux côtés
Poignée : Longueur 12,5 cm

Matériau de la poignée : Bois de pakka, gris-noir

Poids : 218 g

Fabrication : Finition main
Dureté Rockwell : 61 (± 1) HRC
EAN 4901601186635
Catégorie : Série luxe

Remarque : en raison du changement de procédure de marquage du logo en 2024, l'inscription sous le logo noir de Shun passera à l'avenir successivement de l'or au platine.

Consignes d'entretien

Lavage

Avant la première utilisation des couteaux, il faut les rincer à l'eau chaude. Après chaque utilisation, vous devez vous assurer qu'ils sont bien lavés (avec un détergent doux) et séchés avec un chiffon doux. Ils doivent être rincés immédiatement après découpe d'aliments acides.

Pour votre propre sécurité, vous devez toujours essuyer le couteau à l'arrière de la lame à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon.

En aucun cas, les couteaux ne doivent être passés au lave-vaisselle. Rincez toujours les couteaux à la main, afin de protéger le matériau et de maintenir la longévité du tranchant.

Aiguisage & entretien

Pour tous les couteaux avec un manche en bois naturel, veillez à ce que ceux-ci ne restent pas trop longtemps dans l'eau. Lubrifiez de temps à autre le manche avec un peu d'huile végétale ou de camélia neutre.

Il est également conseillé de faire aiguiser ses couteaux par un professionnel de temps en temps, afin de réparer les signes d'usure sur la lame et pour s'assurer d'un aiguisage durable.

En raison du degré de dureté élevé de nos couteaux, nous vous déconseillons d'aiguiser ceux-ci au fusil. Notre gamme de produits offre un outil adapté à chacun de nos couteaux, de la pierre à aiguiser traditionnelle à un système complètement électrique.

Pour un usage approprié de nos outils d'aiguisage, nous vous informons [ici](#).

Rangement

Lors du rangement d'un couteau, veillez à ce que la lame ne soit pas en contact avec d'autres objets métalliques. Vous éviterez ainsi d'endommager votre couteau.

Rangez votre couteau dans un bloc de couteaux, dans un insert de tiroir en bois, sur une barre magnétique murale en bois ou avec une protection de lame dans le tiroir.

Garantie

Nous garantissons que nos couteaux de cuisine Shun sont fabriqués au Japon et quittent l'usine en conditions parfaites.

Chaque produit qui puisse présenter un défaut du matériel d'origine, de construction ou de production sera remplacé ou réparé gratuitement pendant une période de 10 ans.

Notre garantie ne s'applique qu'aux produits achetés auprès des partenaires commerciaux autorisés de KAI.

Cette garantie ne limite pas la garantie légale contre les vices cachés. La garantie est fournie par KAI Europe GmbH, Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen et s'applique uniquement au territoire de l'UE.

La confirmation de la garantie est gratuite pour le client. Pendant la période de garantie, le consommateur dispose d'au moins un droit de rectification à l'encontre de KAI Europe GmbH conformément à l'article 439, paragraphes 2, 3, 5 et clause 2 et à l'article 475, paragraphe 3, clause 1 et clause 5 du code civil allemand (BGB).

L'effectivité de l'obligation de garantie n'est pas affectée par le fait que l'une des exigences mentionnées dans le texte précédent n'est pas remplie.

Consignes de sécurité

DANGER de coupures et de blessures :

Restez toujours concentré lors de l'utilisation de couteaux. Tenez le couteau par le manche, jamais par la lame. Portez le couteau avec le tranchant vers le bas et éloigné de votre corps. Testez le tranchant uniquement sur l'objet à couper, jamais avec la main. Utilisez toujours des couteaux bien aiguisés et des supports de coupe appropriés.

Veillez à respecter une distance suffisante par rapport aux autres postes de travail. Utilisez si nécessaire des équipements de protection et sécurisez le matériel de coupe. Ne posez les couteaux qu'à des endroits déterminés et ne les laissez jamais traîner négligemment. Ne vous saisissez pas d'un couteau qui tombe. Rangez les couteaux dans des fourreaux ou des porte-couteaux.

Ne courez jamais avec un couteau non protégé. Vérifiez régulièrement que le couteau n'est pas endommagé et cessez de travailler s'il présente des défauts. Ne confiez l'affûtage qu'à des personnes expérimentées.