



**Antica Coltelleria Tavella / Coltelli
giapponesi**

**Coltelli professionali
Giapponesi "Haiku"**

cod. **HH02/18.5**

 **CHROMA**

Info

Coltelli professionali Giapponesi - Serie Chroma "Haiku"

Oggi i coltelli HAIKU sono ispirati alla lunga tradizione manifatturiera dei fabbri maestri d'armi giapponesi. Infatti, è di antica derivazione il metodo, che caratterizza tutti i modelli della serie Haiku, per cui un piccolo piuolo (mekugi) viene inserito nel codolo nero per bloccare meglio lama e manico conferendo maggiore stabilità. Stessa tecnica che veniva utilizzata nell'antichità per confezionare le lame utilizzate dai samurai nel Giappone medievale.

Modello Gyuto perfetto per il taglio di frutta, verdura, carne e pesce

<u>MATERIALI</u>	Lama acciaio inox 420JS HRC 54-56 Manico legno di acero
<u>DIMENSIONI</u>	Lunghezza lama cm 18.5