

Le fabricant japonais d'articles de coutellerie KAI fête les dix millions d'exemplaires vendus de sa célèbre série de couteaux Shun avec le "Shun Kohen - Anniversary Luxury Set", limité à 3.000 exemplaires dans toute l'Europe.

Celui-ci comprend un couteau de chef et un couteau universel de très haut niveau avec des lames au motif unique et des manches en bois de pakka au veinage rouge et noir spécial.

Ces couteaux exceptionnels sont rangés dans un coffret en aluminium de haute qualité pour un stockage et un transport en toute sécurité.

En outre, les couteaux en édition limitée sont dotés d'un numéro de série.

Ces caractéristiques font de chaque set une pièce unique.

Type : **Anniversary Set**
Série : **Shun Kohen**
N° d'article : **TBS-0220**

Matériau de la poignée : **Le bois de Pakka**

Fabrication : **Finition main**
Dureté Rockwell : **60 (±2) HRC**

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.

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.

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.

