SHUN CLASSIC



SHUN CLASSIC

*Cette série propose une **variété de formes de lames** une des plus large du monde et a un succès inégalé depuis de nombreuses années. La lame, en acier damassé est **incomparablement tranchante** pour une **longue durée**. Grâce aux veinures de l'acier Damas, chaque couteau SHUN est **unique** : une œuvre d'art associant savoir artisanal, design et technicité, dans votre cuisine!*



Caractéristiques:

➢ **Lame**

Matériau :	Cœur VG10, 32 couches Damas
Dureté :	61 HRC ± 1
Finition :	Miroir + Grenaillage
Aiguisage :	Symétrique
Carbone:	1%

➢ **Manche**

Mitre :	Acier inoxydable
Matériau :	Bois Pakka noir
Forme :	Châtaigne

Fabriqué au japon

SHUN CLASSIC

FORMES DES LAMES JAPONAISES



YANAGIBA – lame de feuille de saule

Le Yanagiba est le couteau traditionnel pour trancher Japonais. En raison de sa lame étroite, concave 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. Par exemple, la longueur et la forme de la lame permettent un long mouvement de coupe.



SANTOKU – trois vertus ou atouts

Le Santoku est la forme traditionnelle japonaise du couteau de cuisine, comparable au couteau de chef. Le nom de trois avantages découle des possibilités d'utilisation universelles pour découper le poisson, la viande et les légumes.



NAKIRI – coupe -légumes

La forme de la lame Nakiri est un couteau à légumes japonais traditionnel, qui est donc principalement utilisé pour couper les légumes. En dépit de sa forme, il ne convient pas pour découper les os.



DEBA – lame saillante

Le Deba est utilisé dans la cuisine japonaise comme un hachoir. Le solide couteau lourd a une large lame et est aiguisé d'un seul côté. La partie avant de la lame est principalement utilisée pour les filets de poisson. La partie arrière de la lame est plus résistante et est utilisée, entre autres, pour la découpe des petits os de poulet et des arêtes.



KIRITSUKE

Cette lame traditionnelle est connue comme étant une lame de maître. Elle est parfaite pour les légumes, le poisson et la viande. Cette lame de 20 cm permet de hacher, éplucher couper mais aussi de trancher. Grâce à l'encoche à l'arrière de la lame, le couteau peut être utilisé en maintenant la lame et le manche en même temps, de manière très confortable, ce qui permet un parfait contrôle du mouvement de coupe.

SHUN CLASSIC

➢ **DÉCOUPER**

Nous recommandons comme support de découpe **une planche de bois (planche INOKI ref: DM-0814) ou un support spécifique (ref: BZ0042/BZOO43) de résistance moyenne.** Le verre, la pierre et le granit ne sont pas adaptés comme surface de coupe, car ils peuvent endommager les lames délicates de façon définitive.

Les lames ne sont pas adaptées pour couper les os ou les aliments congelés.

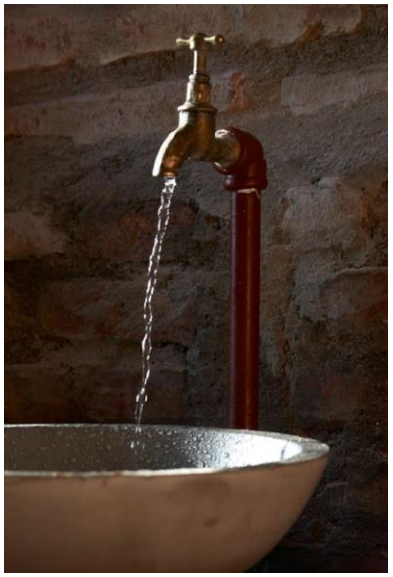


➢ **ENTRETENIR**

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 immédiate- ment 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.



SHUN CLASSIC

➢ **RANGER**

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.



➢ **AIGUISER**

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

Il est également conseillé de faire ai**guiser 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.



SHUN CLASSIC



DM-0715

Couteau à éplucher
Lame 6,5 cm
EAN : 4901601589535



DM-0714

Couteau à légumes
Lame 8,5 cm
EAN : 4901601589542



DM-0700

Couteau d’office
Lame 9 cm
EAN : 4901601556599

SHUN CLASSIC



DM-0716

Couteau universel
Lame 10 cm
EAN : 4901601589559



DM-0711

Couteau à steak
Lame 12 cm
EAN : 4901601572735



DM-07010

Couteau à désosser
Lame 15 cm
EAN : 4901601589511

SHUN CLASSIC



DM-0743

Couteau à désosser Gokujo
Lame 16,5 cm
EAN : 4901601451443



DM-0701

Couteau universel
Lame 15 cm
EAN : 4901601556605



DM-0701L

Couteau universel (modèle gauchers)
Lame 15 cm
EAN : 4901601429800

SHUN CLASSIC



DM-0722

Couteau universel à lame crantée
Lame 15 cm
EAN : 4901601406238



DM-0705

Couteau à pain
Lame 23 cm
EAN : 4901601556643

NOUVEAUTÉ



DM-0772

Kiritsuke
Lame 9 cm
EAN : 4901601003932

SHUN CLASSIC

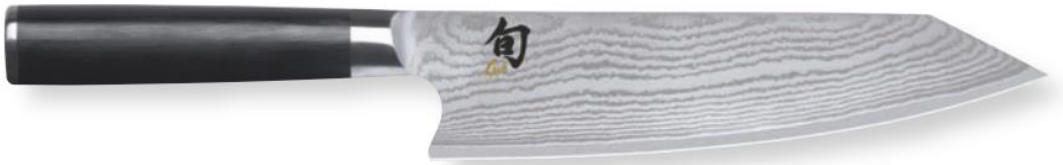
NOUVEAUTÉ



DM-0777

Kiritsuke
Lame 15 cm
EAN : 4901601003949

NOUVEAUTÉ



DM-0771

Kiritsuke
Lame 20 cm
EAN : 4901601387476



DM-0727

Santoku
Lame 14 cm
EAN : 4901601413762

SHUN CLASSIC



DM-0702

Santoku
Lame 18 cm
EAN : 4901601556612



DM-0702L

Santoku (modèle pour gauchers)
Lame 18 cm
EAN : 4901601429817



DM-0718

Santoku à lame alvéolée
Lame 18 cm
EAN : 4901601589481

SHUN CLASSIC



DM-0717

Grand Santoku
Lame 19 cm
EAN : 4901601589528



DM-0728

Nakiri
Lame 16,5 cm
EAN : 4901601414233



DM-0723

Couteau de Chef
Lame 15 cm
EAN : 4901601406245

SHUN CLASSIC



DM-0706

Couteau de Chef
Lame 20 cm
EAN : 4901601556650



DM-0706L

Couteau de Chef (pour gauchers)
Lame 20 cm
EAN : 4901601429855



DM-0719

Couteau de Chef à lame alvéolée
Lame 20 cm
EAN : 4901601589504

SHUN CLASSIC



DM-0707

Couteau de Chef
Lame 25,5 cm
EAN : 4901601556667



DM-0768

Couteau à trancher
Lame 18 cm
EAN : 4901601369045



DM-0704

Couteau à jambon
Lame 23 cm
EAN : 4901601556636

SHUN CLASSIC



DM-0720

Couteau à jambon à lame alvéolée
Lame 23 cm
EAN : 4901601589498

DM-0703

Couteau à trancher
Lame 20 cm
EAN : 4901601556629



DM-0712

Couteau de cuisine chinois
Lame 18 cm
EAN : 4901601572742

SHUN CLASSIC



DM-0709

Fourchette à rôti
Dents 16,5 cm
EAN : 4901601572728



DM-0761

Couteau flexible à fileter
Lame 18 cm
EAN : 4901601354249



DM-0735

Couteau à jambon
Lame 30,5 cm
EAN : 4901601433159

SHUN CLASSIC



DM-0767

Couperet
Lame 17 cm
EAN : 4901601393064

SHUN CLASSIC



DMS-200

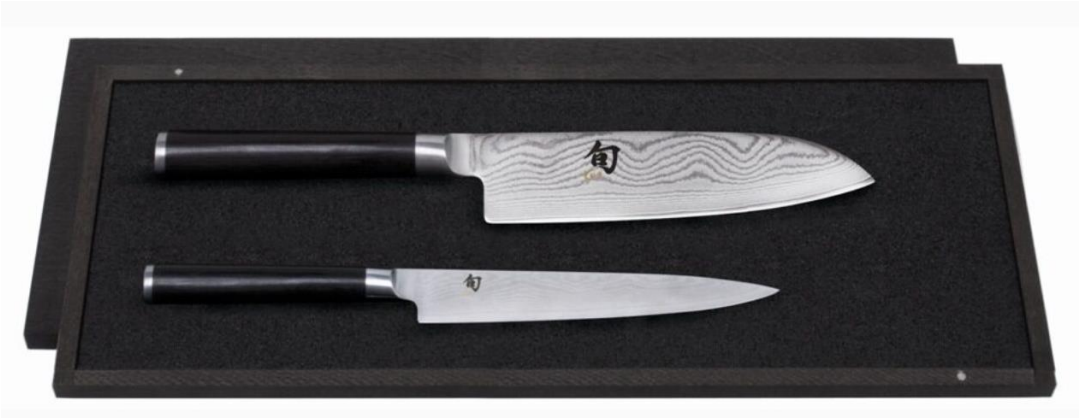
Set à découper
DM-0703 + DM-0709
EAN : 4901601589566



DMS-220

Set de couteaux
DM-0701 + DM-0706
EAN : 4260163210043

SHUN CLASSIC



DMS-230

Set de couteaux
DM-0701 + DM-0702
EAN : 4260163210050



DMS-210

Set de couteaux
DM-0700 + DM-0701
EAN : 4260163210036

SHUN CLASSIC



DMS-300

Set de couteaux
DM-0700 + DM-0701 + DM-0706
EAN : 4901601589597



DMS-310

Set de couteaux
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702
EAN : 4260163210067

SHUN CLASSIC



DMS-400

Set de couteaux à steak
4x DM-0711
EAN : 4901601589573



DMS-0990

Set de fourchettes
2x Fourchette
EAN : 4901601355727

SHUN CLASSIC



DMS-0907

Set de couverts
Fourchette + Couteau à steak +
Repose-couteau
EAN : 4901601351996



DMS-0908

Set de couverts
Fourchette + Couteau universel +
Repose-couteau
EAN : 4901601352009