

**CHROMA HAIKU manche honoki traité et cimenté**

H01	Office PM - 8 cm KS01	52,00 €
H02	Office GM - 12 cm KS02	62,00 €
H03	Universel - 14 cm KS03	69,00 €
H04	Deba - 17 cm	129,00 €
H05	Santoku - 17 cm KS08	99,00 €
H06	Couteau Chef - 20 cm KS06	99,00 €
H07	Sashimi - 21 cm KS05	119,00 €
H08	Couteau à pain - 25 cm	82,00 €
H09	Grande lame - 27 cm	92,00 €
H11	Pierre à aiguiser - socle solidaire # 800	57,00 €
H13	Office MM - 10 cm KS01	57,00 €
H15	Chef alvéolé - 20 cm KS08	105,00 €
H16	Santoku alvéolé - 17 cm KS08	105,00 €
H17	Santoku PM - 14 cm KS04	79,00 €
ST-1000	Pierre large sur socle grandes lames # 1000	99,00 €
MB8	Bloc grandes lames - 5 ctx → 27 cm	119,00 €

**HAIKU DAMAS honoki marbré et cimenté**

HD01	Office PM - 8 cm KS01	99,00 €
HD02	Office GM - 12 cm KS02	115,00 €
HD03	Couteau universel - 14 cm KS03	135,00 €
HD05	Santoku - 17 cm KS06	195,00 €
HD06	Couteau Chef - 20 cm KS08	199,00 €
HD09	Grande lame - 27 cm	199,00 €

**HAIKU HOME manches bruts**

HH01	Santoku - 17,5 cm	29,90 €
HH02	Gyuto (Chef) - 18,5 cm	29,90 €
HH03	Deba (poisson) - 16 cm	39,90 €
HH04	Sashimi - 21,5 cm	39,90 €
HH05	Nakiri (légumes) - 17,5 cm	29,90 €
HH06	Pankiri (pain) - 22 cm	29,90 €

**HAIKU YAKITORI manches plastique**

HY2	Couteau d'office - 12,5 cm	13,90 €
HY3	Découper / sashimi - 21 cm	16,90 €
HY4	Gyuto (Chef) - 21 cm	16,90 €
HY6	Nakiri (légumes) - 18,5 cm	17,90 €
HY7	Santoku - 17,5 cm	17,90 €

**HAIKU KUROUCHI bruts de forge m.honoki noir**

B01	Yasai Giri Nakiri - 16,5 cm	249,00 €
B03	Santoku - 16,5 cm	259,00 €
B04	Funayuki - 15 cm	229,00 €
B05	Ko-Yanagi - 10,5 cm	199,00 €
B06	Ko-Yanagi - 13,5 cm	229,00 €
B07	Ko-Yanagi - 16,5 cm	249,00 €
B08	Gyuto - 21 cm	329,00 €
B09	Sashimi - 21 cm	289,00 €
HP08	Huile Hamono Abura	9,90 €
KC90	Effaceur de rouille	25,00 €

**JAPAN CHEF / TRADITION X50CrMoV15**

J01	Couteau office - 9 cm KS01	23,90 €
J03	Couteau universel - 13,7 cm KS03	32,90 €
J04	Volailles / Désosseur - 17 cm KS05	37,90 €
J05	Couteau à découper - 21,6 cm KS08	44,90 €
J06	Couteau Chef - 20,7 cm KS08	46,90 €
J07	Couteau Chef - 25,5 cm	49,90 €
J08	Couteau office / steak - 12,2 cm KS02	28,90 €
J09	Santoku GM - 17,2 cm KS06	45,90 €
J10	Santoku PM - 12,7 cm KS04	33,90 €
J12	Filet de sole Pro - 17 cm KS05	40,90 €
T24S	T20S, T01, T02, T05, T06, T07, T15	219,00 €
TD09	Fourchette à découper vrac - 18 cm	27,80 €
T10	Bec d'oiseau Tradition - 7 cm	34,90 €
T20S	Bloc aiguiser 6 emplacements	52,20 €
J24S	T20S, J01, J03, J06, J08, J09, J12	219,00 €
J24S2	T20S, J01, J03, J04, J06, J08, J09	216,00 €
KB3MH	Mallette Maître d'hôtel	162,00 €

**TYPE 301 Design by F.A. Porsche**

P01	Couteau Chef GM - 24 cm KS08	129,00 €
P02	Santoku - 17,8 cm KS06	105,00 €
P02HM	Santoku martelé - 17,8 cm KS06	119,00 €
P03	Couteau à légumes - 15,2 cm KS06	99,00 €
P04	Couteau universel - 14,2 cm KS04	85,00 €
P05	Couteau à découper - 19,3 cm KS05	89,00 €
P05HM	Découper martelé - 19,3 cm KS05	105,00 €
P06	Couteau à pain/rôtis - 20,9 cm KS05	89,00 €
P06HM	Pain/rôtis martelé - 20,9 cm KS05	105,00 €
P07	Filet de sole flexible - 19 cm KS05	79,00 €
P08	Couteau à désosser - 14 cm KS03	75,00 €
P09	Couteau d'office - 7,7 cm KS01	49,00 €
P09HM	Office martelé - 7,7 cm KS01	59,00 €
P10	Tomates / fromage dur - 12 cm KS02	65,00 €
P11	Pierre à aiguiser - socle solidaire # 800	57,00 €
P12	Bloc type 301 - pour 8 couteaux	119,00 €
P14	C-Bloc, noir - 5 couteaux jusque 20 cm	79,00 €
P16	Couteaux à steak - 4 X P15 KS02	199,00 €
P17	Fourchette à viande - 17 cm	79,00 €
P18	Couteau Chef - 20 cm KS08	105,00 €
P18HM	Chef martelé - 20 cm KS08	119,00 €
P19	Office GM - 12 cm KS02	65,00 €
P19HM	Office GM martelé - 12 cm KS02	75,00 €
P22	Eminceur chinois (feuille)	149,00 €
P24	Lancette à huître - 5,1 cm	55,00 €
P26	Saumon / jambon flexible - 30,5 cm	109,00 €
P32	Pincette crantée - 33 cm	29,90 €
P33	Pince à désarêter	25,50 €
P35	Pierre à aiguiser # 1000-3500	109,00 €
P36	Nakiri Tokyo style - 17 cm	109,00 €
P37FG	Fromage à pâte molle / foie gras	75,00 €
P38	Sashimi GM droitier - 24,5 cm	119,00 €
P39	Râpe / zesteur - 18 cm Par 6	19,90 €
P40	Hataka Santoku - 19 cm	109,00 €
P40HM	Hataka Santoku HM - 19 cm	125,00 €
P41	Katano Garasuki - 18,5 cm	109,00 €
P42	Fruit knife - 8 cm	59,00 €
P517	Coffret à découper P5 + P17	149,00 €
P529	Coffret P5 + P2 + P9	209,00 €
P529HM	Coffret P5 + P2 + P9 (HM)	249,00 €
P918	Coffret P9 + P18	145,00 €
P-CMAS	Bloc P14 équipé 7 PCS	469,00 €

(P18HM, P04HM, P06HM, P09HM, P14, ST12/4, STG + dvd anglais)

**CHROMA protection de lame KNIFE SAFE**

KS01	Lames → 9,5cm x 2,4cm	4,00 €
KS02	Lames → 13,5cm x 2,4cm	4,00 €
KS03	Lames → 16cm x 3,3cm	5,00 €
KS04	Lames → 15cm x 4,5cm	6,00 €
KS05	Lames → 22cm x 3,4cm	5,50 €
KS06	Lames hautes (Santokus)	6,50 €
KS08	Lames → 25cm x 4,8cm	7,50 €

**TOP COOK BLACK CERAMIC** noir véritable, manches injectés

TCC	Set x 3 : 8 - 10 - 15 cm	62,00 €
-----	--------------------------	---------

**KISEKI le tranchant perpétuel**

KIS1	Office GM 11 cm KS02	279,00 €
KIS2	Santoku 17 cm KS06	349,00 €
KIS3	Gyuto Chef 21 cm KS08	399,00 €

**DORIMU Pure Damascus manche érable norvégien**

D01	Couteau universel - 12 cm	299,00 €
D02	Nakiri - 16,5 cm	499,00 €
D03	Santoku - 17,5 cm	449,00 €
D04	Couteau Chef - 20 cm	469,00 €
P35	Pierre à aiguiser # 1000-3500	109,00 €

**KASUMI TITANIUM BLEU (B) ou graphite (G)**

KTB1/G1	Couteau chef - 20 cm KS08	115,00 €
KTB2/G2	Santoku - 18 cm KS06	109,00 €
KTB3/G3	Couteau éminceur - 20 cm KS05	109,00 €
KTB4/G4	Couteau office - 12 cm KS02	72,00 €
KTB5/G5	Couteau office - 8 cm KS01	69,00 €
KTB6/G6	Couteau Chef PM - 13 cm KS04	82,00 €
K11	Pierre à aiguiser sur socle - # 240/1000	85,00 €
K13	Bloc Kasumi - 6 couteaux	235,00 €

**KASUMI standard manche cerisier durci**

82008	Couteau office PM - 8 cm KS01	95,00 €
82012	Couteau office GM - 12 cm KS02	109,00 €
82014	Honesuki - 14,5 cm KS03	125,00 €
84018	Santoku - 18 cm KS06	179,00 €
84020	Découper - 20 cm KS05	179,00 €
85021	Couteau Sashimi - 21 cm	229,00 €
86024	Découper - 24 cm KS08	185,00 €
86025	Pain et rôtis - 25 cm	189,00 €
88020	Chef - 20 cm KS08	179,00 €
88024	Chef - 24 cm KS08	189,00 €
88020-12	Coffret 88020 + 82012	259,00 €
K11	Pierre à aiguiser sur socle - # 240/1000	85,00 €
K12	Pierre à aiguiser sur socle - # 3000/8000	129,00 €
K13	Bloc Kasumi - 6 couteaux	235,00 €

**KASUMI VG-10 PRO manche marbre artificiel**

V01	Office PM - 8 cm KS01	199,00 €
V03	Office GM - 12 cm KS02	209,00 €
V04	Honesuki - 14,5 cm KS03	229,00 €
V05	Couteau à désosser - 15 cm KS05	219,00 €
V06	Santoku PM - 13 cm KS04	229,00 €
V08	Santoku GM - 17,5 cm KS06	269,00 €
V10	Flexible suédois - 18 cm KS05 ou 06	249,00 €
V12	Couteau Chef - 20 cm KS08	279,00 €
K11	Pierre à aiguiser sur socle - # 240/1000	85,00 €
K12	Pierre à aiguiser sur socle - # 3000/8000	129,00 €

**TAKAMURA**

TM04	Gyuto Chef 21 cm	499,00 €
TM06	Santoku 17 cm	459,00 €
TM10	Mi-long universel 15 cm	349,00 €
80005	Ready to sharpen 5000/10000	219,00 €

**ACCESSOIRES, BLOCS, MALLETES**

P32	Pincette - Design Georg Draser	29,90 €
P33	Pince à désarêtrer - Design Georg Draser	25,50 €
P39	Râpe / zesteur - 18 cm	20,90 €
T20S	Chroma bloc aiguiser intégré	52,20 €
MB8	Bloc universel - 5 ctx jusque 27 cm	129,00 €
KB1	Mallette souple 9 emplacements	35,00 €
KB2	Mallette 16 empl. + bandoulière	79,00 €
KB3	Mallette rigide 4 emplacements	27,50 €
P12	Bloc Type 301 - 8 couteaux	125,00 €
P14	C-Bloc universel, noir - 5 couteaux	79,00 €
K13	Bloc Kasumi - pour 6 couteaux (K/KTB)	235,00 €
DISPH	Bloc présentoir Haiku	229,00 €
DISPP	Bloc présentoir Type 301	229,00 €
E01	Barre aimantée bambou 45 cm	79,00 €
A07	Coupe-épices Chroma ProCuTe	169,00 €
YH10329	Attendrisseur à viandes japonais	69,00 €

Chroma France, coutelier officiel de l'équipe de France de cuisine

Rue Rohan - 67790 Steinbourg

Tel : 03 88 71 31 47

Fax: 03 88 71 20 81

[www.couteau.info](http://www.couteau.info)

[meilleur@couteau.info](mailto:meilleur@couteau.info)

**KASUMI Masterpiece manche micarta**

MP01	Couteau office PM - 8 cm KS01	137,00 €
MP02	Couteau office GM - 12 cm KS02	148,00 €
MP03	Honesuki - 14,5 cm KS03	162,00 €
MP04	Santoku PM - 13 cm KS04	172,00 €
MP05	Désosseur - 16 cm KS05	162,00 €
MP06	Nakiri - 17 cm	245,00 €
MP07	Santoku - 18 cm KS06	239,00 €
MP08	Découper - 20 cm KS05	219,00 €
MP09	Découper - 24 cm KS08	239,00 €
MP10	Pain et rôtis - 25 cm KS08	249,00 €
MP11	Chef - 20 cm KS08	249,00 €
MP12	Chef - 24 cm KS08	259,00 €
MP1102	Coffret MP11 + MP02	359,00 €
K11	Pierre à aiguiser sur socle - # 240/1000	85,00 €
K12	Pierre à aiguiser sur socle - # 3000/8000	129,00 €
K13	Bloc Kasumi - 6 couteaux	235,00 €

**KASUMI HAMMERED manche hard resin**

HM01	Couteau office - 9 cm KS01	135,00 €
HM02	Couteau office - 12 cm KS03	145,00 €
HM03	Honesuki - 14,5 cm KS04	159,00 €
HM07	Santoku - 17,5 cm KS08	219,00 €
HM12	Couteau Chef - 24 cm	239,00 €
K11	Pierre à aiguiser - #240/1000	85,00 €
K12	Pierre à aiguiser - #3000/8000	129,00 €
K13	Bloc Kasumi - 6 couteaux (K ou KTB)	235,00 €

**MASAHIRO MBS-26 manche anti-bactérien**

M01	Couteau office - 9 cm KS03	99,00 €
M02	Couteau office - 12 cm KS03	109,00 €
M03	Couteau mi-long - 15 cm KS03	129,00 €
M04	Santoku - 17,5 cm KS06	189,00 €
M06	Couteau Chef - 21 cm KS08	199,00 €
M07	Couteau Chef - 24 cm KS08	229,00 €
M10	Sujihiki 24 cm KS08	189,00 €
M12	Honesuki 24,5 cm KS04	159,00 €
M13	Désosseur - 16 cm KS05	149,00 €
M15	Pain dentelure douce - 24 cm KS08	169,00 €
M16	Filet de sole flexible - 16 cm KS05	199,00 €
M20	Yanagiba droitier - 21 cm	169,00 €
M21	Yanagiba droitier - 24 cm	189,00 €
M22	Yanagiba droitier - 27 cm	209,00 €
M23	Yanagiba gaucher - 21 cm	199,00 €

**AIGUISAGE**

P11	Type 301 sur socle # 800	57,00 €
H11	Haiku sur socle # 800	57,00 €
K11	Kasumi + socle amovible # 240/1000	85,00 €
K12	Kasumi + socle amovible # 3000/8000	129,00 €
K112-STG	K11 + K12 + STG (lot hétérogène)	186,00 €
ST-1000	Pierre large sur socle grandes lames # 1000	99,00 €
P35	Pierre à aiguiser + socle # 1000/3500	109,00 €
M152	Aiguiser 3 molet. profil japonais	59,00 €
ST2/8	Chroma Eco sans socle # 200/800	42,00 €
TD4/1	Keep Sharp Diamant + socle # 400/1000	39,90 €
TD1/3	Keep Sharp Eco + socle # 1000/3000	47,90 €
ST-S	SHAPA affût rapide # 125/350	19,90 €
STG	Guides d'affûtage - 2 pièces	12,00 €
80005	Ready to sharpen # 5000/10000	219,00 €
SRB104	Fusil céramique noire # 2000, 25 cm	72,00 €
ST-Toishi	Pierre de surfacage	12,50 €

Abonnez-vous à notre blog pour rester connecté en temps réel :

Infos service : <http://www.chroma-france.com/chroma/index.php?p=foire-aux-questions>

Blog conso : <http://couteau-japonais.blogspot.com/>

Bocuse d'Or : <http://www.saga-bocusedor.com/>