

Santoku-Messer, 180 mm, universell code: 845264

Klinge aus deutschem Stahl mit 56 HRC Härte für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit. Leichte Konstruktion.

Griff widerstandsfähig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien. Breite Klinge mit leicht gebogener Granton-Schneide.

Breite Klinge unterstützt schnelles Hacken und einfaches Aufnehmen vom Brett.

Entworfen zum Schneiden, Hacken und Würfeln.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Fleisch und Fisch.

Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sicheren Halt bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturschwankungen als viele Standardkunststoffe.

-  Die Granton-Kante verhindert, dass Zutaten an der Klinge haften bleiben.
-  Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
-  Die leichte Bauweise trägt dazu bei, Ermüdungserscheinungen im täglichen Gebrauch zu verringern.
-  Die Härte der 56-HRC-Klinge sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845264	2.4	172	295