

Cuchillo Santoku 180 mm forjado code: 783795

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC.
 Serie de cuchillos forjados clásicos hechos de una sola pieza de acero inoxidable.
 El diseño bien equilibrado favorece un manejo estable y controlado.
 Refuerzo redondeado.
 Mango hecho de POM duradero.
 3 remaches de acero inoxidable aseguran el mango firmemente a la hoja.

Diseño clásico adecuado para cocinas abiertas y presentaciones de buffet. Hoja ancha Granton con un borde ligeramente curvado.

La hoja ancha facilita el picado rápido y el fácil recogido desde la tabla.

Diseñado para tareas de rebanar, cortar y picar.

Adecuado para verduras, hierbas, carne y pescado.

-  El filo alveolado tipo Granton ayuda a evitar que los ingredientes se adhieran a la hoja.
-  El diseño forjado del cuchillo proporciona una sensación sólida y bien balanceada durante el corte.
-  El refuerzo redondeado mejora la comodidad y el control durante el uso prolongado.
-  La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra la nitidez y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783795	2.5	192	307