

Couteau Santoku 180 mm, forgé code: 783795

Lame en acier allemand avec une dureté de 56 HRC.
Série de couteaux forgés classiques, fabriqués à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable.
Son design bien équilibré garantit une maîtrise stable et précise.
Mitre arrondie.
Manche en POM durable.
Trois rivets en acier inoxydable fixent solidement le manche à la lame.

Un design classique, idéal pour les cuisines ouvertes et la présentation de buffets. Lame large et granton avec un bord légèrement incurvé.
La large lame permet une coupe rapide et un ramassage facile depuis la planche.
Conçu pour les tâches de tranchage, de hachage et de découpage.
Convient pour les légumes, les herbes, la viande et le poisson.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	192
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	115
Largeur (mm)	307
Profondeur (mm)	47
Hauteur (mm)	15

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783795
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	24

Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Convient à	Contact alimentaire
Epaisseur (mm)	2.5

Quantité par paquet intérieur	12
Pays d'origine	Chine
Quantité d'emballage GS1	1