

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.

-  Le bord Granton aide à empêcher les ingrédients d'adhérer à la lame.
-  Le design du couteau forgé offre une sensation solide et bien équilibrée lors de la coupe.
-  Le renfort arrondi améliore le confort et le contrôle lors d'une utilisation prolongée.
-  La dureté de la lame de 56 HRC équilibre tranchant et durabilité.



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