



HENRI

Tools for Chefs

Couteau Santoku 180 mm, estampé code: 844571

Lame en acier allemand.

Série de couteaux classiques estampés, fabriqués à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable.

Une conception bien équilibrée pour une maniabilité maîtrisée.

Poignée en POM durable.

Trois rivets en acier inoxydable fixent solidement le manche à la lame. Lame large avec un bord Granton légèrement courbé.

Sa large lame permet de hacher rapidement et de retirer facilement les aliments de la planche.

Conçu pour trancher, hacher et couper en dés.

Convient pour les légumes, les herbes, la viande et le poisson.

- + Le tranchant Granton aide à empêcher les ingrédients de coller à la lame.
- + La conception estampée de ce couteau garantit une prise en main légère et confortable.
- + La lame en acier allemand conserve bien son tranchant pour les tâches quotidiennes en cuisine.
- + La poignée en POM résistante, dotée de rivets en acier inoxydable, assure une bonne prise en main pendant l'utilisation.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844571	2.3	174	297