

Couteau Santoku, 180 mm, universel code: 845264

Lame en acier allemand d'une dureté de 56 HRC, garantissant une coupe fiable et une bonne tenue du tranchant.

Construction légère.

Manche résistant aux huiles, aux graisses, aux détergents et aux produits chimiques courants utilisés en cuisine. Lame large avec tranchant Granton légèrement incurvé.

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 aromatiques, la viande et le poisson.

Manche en TPV moulé par injection, offrant un toucher doux et adhérent pour une prise en main sûre dans des conditions de travail humides.

Meilleure résistance aux variations de température que de nombreux plastiques classiques.

-  Le tranchant Granton empêche les aliments de coller à la lame.
-  Le manche moulé par injection allie une prise en main sûre et un confort au quotidien.
-  Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.
-  La dureté de la lame HRC 56 équilibre tranchant et résistance.



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