Santoku kés, 100 mm, univerzális code: 845646

A penge német acélból készült, 56 HRC keménységgel a megbízható vágási teljesítmény és a hosszú éltartam érdekében.
Könnyű szerkezet.
Olajokkal, zsírokkal, mosószerekkel és általános konyhai vegyszerekkel szemben ellenálló fogantyú. Egyenes precíziós kovácsolt penge finom, hegyes véggel.
Hámozásra, nyírásra, szeletelésre és részletes vágási feladatokra tervezve.
Gumók, gyümölcsök, zöldségek, gyógynövények és díszítési munkák számára alkalmas.
Fröccsöntött TPV nyél puha, tapadásmentes érzéssel a biztos kezelés érdekében nedves munkakörülmények között.
Jobb ellenállás a hőmérsékletváltozásokkal szemben, mint sok szabványos műanyag.

- A finom hegyes vége támogatja a precíz nyírást és a kényes előkészítő munkákat.
- A fröccsöntött fogantyú biztonságos fogást és mindennapi kényelmet nyújt.
- A könnyű szerkezet segít csökkenteni a fáradtságot a mindennapi használat során.
- A 56 HRC pengekeménység egyensúlyt biztosít az élesség és a tartósság között.



KÃ³d	Thickness	blade length	length (W)
845646	1.3	100	204