

Coltello Santoku, 180 mm, universale code: 845264

Lama in acciaio tedesco con durezza 56 HRC per prestazioni di taglio affidabili e lunga durata del filo.

Costruzione leggera.

Manico resistente a oli, grassi, detergenti e sostanze chimiche comuni in cucina. Lama larga con un bordo Granton leggermente curvato.

La lama larga supporta un taglio veloce e un facile raccolto dal tagliere.

Progettato per compiti di affettatura, taglio e tritatura.

Adatto per verdure, erbe, carne e pesce.

Manico in TPV stampato a iniezione con una sensazione morbida e aderente per una presa sicura in condizioni di lavoro bagnate.

Maggiore resistenza ai cambiamenti di temperatura rispetto a molte plastiche standard.

-  Il bordo Granton aiuta a prevenire che gli ingredienti si attacchino alla lama.
-  Il manico stampato a iniezione combina una presa sicura con il comfort quotidiano.
-  La costruzione leggera aiuta a ridurre l'affaticamento durante l'uso quotidiano.
-  La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.



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