



0309398791

Couteau santoku alvéolé Ikon 17 cm

Le Santoku Wüsthof : parfait pour les sushis et sashimis.

WÜSTHOF 
Wusthof



Le couteau Santoku Wüsthof est parfaitement équilibré, pour une découpe sans effort.

Le couteau Santoku Wüsthof est idéal pour tailler très finement les poissons crus à chair riche et préparer notamment les sushis et sashimis.

Très polyvalent, il offre également une découpe précise des fruits fragiles comme les fraises, des champignons de Paris ou encore des carpaccios de bœuf et trouve toute sa place dans les cuisines françaises où il vient concurrencer le célèbre couteau de Chef.

La lame :

Le **couteau Santoku Wüsthof** est forgé avec précision dans une seule pièce d'un acier spécial trempé et doté d'une haute teneur en carbone, pour en garantir la solidité et la durabilité.

Tranchant extrême garanti grâce à la technologie de pointe Petec de Wüsthof.

Dureté Rockwell : 58 HRC

Le manche :

Manche synthétique, riveté.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière de la lame	Acier
--------------------	-------

L. lame : 17 cm

L. manche : 10,8 cm

Référence : 0309398791

Produit de la même gamme

0309078921	Couteau a filet de sole wusthof ikon 16cm
0309078914	Couteau d office wusthof 9cm
0309078917	Couteau santoku wusthof 17cm
0309078924	Couteau tranchelard wusthof ikon 20cm
0309078927	Couteau eminceur wusthof ikon classic 16cm
0309078930	Couteau eminceur wusthof ikon 20cm
0309078933	Couteau a desosser wusthof ikon 14cm
0309398791	Couteau santoku alveole wusthof classic ikon 17cm
0309398787	Couteau d office wusthof classic ikon 9cm
0309398799	Couteau tranchelard wusthof classic ikon 20cm
0309398779	Couteau a desosser wusthof classic ikon 14cm
0309398783	Couteau filet de sole wusthof classic ikon 16cm
0309398773	Couteau chef wusthof classic ikon 20cm
0309398765	Couteau chef wusthof classic ikon 16cm