



0300001380

Couteau Santoku alvéolé Tradi'chef bois de chêne 17 cm

Couteau Santoku Tradi'chef de fabrication 100% Française et artisanale.



GOYON CHAZEAU



Les amateurs de cuisine apprécieront sa robustesse.

La maison Goyon Chazeau cultive un savoir-faire artisanal depuis trois générations dans leur atelier tout proche de Thiers.

La lame :

Lame de 17 cm en acier forgé, trempé haute qualité Z50CD15.

Chaque couteau est monté et ajusté sur-mesure.

Ce qui offre trois qualités majeures :

- Forgé dans l'un des meilleurs aciers, il garantit une rigidité et une durée de vie intemporelles.
- Trempé, il est garanti d'un acier de qualité supérieure.
- Émou, il assure une coupe parfaite et durable, un affilage rasoir lui confère un tranchant exceptionnel recherché par tous les grands Chefs.

Le manche :

Les manches des couteaux Tradi'chef sont montés en bois de chêne. Traversant les siècles, le chêne est souvent considéré comme le plus grand, le plus fort et le plus "viril" des arbres et souligne donc la nature authentique et traditionnelle de cette gamme.

Toutes les fournitures proviennent du bassin Thiernois.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	4 cm	largeur	1.5 cm
Longueur	21 cm	Matière	Acier inoxydable
Type de lame	Lame alvéolée	Matière de la lame	Acier trempé
Matière du manche	Bois	Usage coutellerie	Couteau Santoku

Nombre de rivets : 3

L. lame : 17 cm

Référence : 0300001380

Produit de la même gamme

0300001379	Couteau de cuisine tradi'chef bois de chene 20cm
0300001378	Couteau d'office tradi'chef bois de chene 9cm
0300001380	Couteau santoku alveole tradi'chef bois de chene 17cm
0309328940	Couteau lame dentelee tradi chef bois de chene 13cm
0309328123	Couteau a desosser tradi'chef bois de chene 13cm
0309328125	Couteau a filet de sole tradi'chef bois de chene 20cm
0309328127	Couteau a pain tradi'chef bois de chene 23cm