



0309464255

Couteau santoku Classic hêtre 11 cm

Le plus français des couteaux Santoku !

Nogent ***



Voilà l'outil idéal pour exprimer tous vos talents culinaires.

Très polyvalent, il tranche, émince, cisèle, écrase et transvase avec brio viandes, poissons et légumes.

Sa lame en acier inoxydable est légèrement courbée pour créer un effet de balancier appréciable lors des découpes.

Cet ustensile est léger et plus maniable qu'un couteau du chef classique

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur lame	11 cm	Poids	45 g
Matière de la lame	Acier inoxydable	Matière du manche	Bois de hêtre

Produit de la même gamme

0309464253	Couteau a tomate classic hetre 11cm
0309464255	Couteau santoku classic hetre 11cm