



0309464255

Couteau Santoku Classic hêtre 11 cm

- Lame Santoku 11 cm
- Fabrication française
- Manche en hêtre naturel

NOGENT***

Nogent



Un couteau Santoku compact et polyvalent au quotidien

Inspiré du célèbre couteau japonais, le couteau Santoku Classic hêtre 11 cm est un véritable allié pour les découpes du quotidien. Compact, maniable et précis, il permet de couper, hacher et émincer avec une grande facilité. Son format réduit offre un excellent contrôle du geste, particulièrement apprécié pour les fruits, légumes, herbes aromatiques ou petites pièces de viande. Souvent considéré comme le plus polyvalent des couteaux japonais, le Santoku trouve naturellement sa place dans toutes les cuisines. Sa lame caractéristique assure des coupes nettes et régulières, tout en limitant l'écrasement des aliments. Son manche en bois de hêtre naturel apporte une touche authentique et chaleureuse. Agréable en main, il offre une bonne prise en main pour travailler avec confort et précision.

Les avantages du couteau Santoku Classic hêtre 11 cm

- Lame Santoku de 11 cm polyvalente et précise
- Idéal pour couper, hacher et émincer
- Format compact offrant une excellente maniabilité
- Coupe nette pour préserver la texture des aliments
- Manche en bois de hêtre naturel agréable en main
- Équilibre adapté aux découpes du quotidien
- Convient aux fruits, légumes, herbes et viandes
- Design intemporel inspiré des couteaux japonais

Le couteau indispensable pour les préparations rapides

Le Santoku est souvent considéré comme le couteau tout-en-un de la cuisine moderne. Grâce à sa lame courte et précise, il permet d'effectuer rapidement une grande variété de découpes sans multiplier les ustensiles.

Son format de 11 cm est particulièrement adapté aux préparations minutieuses. Émincez des échalotes, ciselez des herbes fraîches ou préparez des fruits avec une grande précision. Sa maniabilité en fait également un excellent choix pour les cuisiniers qui recherchent un couteau léger et facile à utiliser. Utilisez un mouvement de coupe fluide plutôt qu'une pression verticale. Vous profiterez pleinement de la finesse de coupe caractéristique du Santoku et obtiendrez des découpes plus régulières.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



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

Référence : 0309464255

Produit de la même gamme	
0309464253	Couteau lame dentelee classic hetre 11cm
0309464255	Couteau santoku classic hetre 11cm