

Couteau de type Santoku avec lame alvéolée d'une longueur de 17 cm avec rivets en laiton.

**Wusthof**



Le Classic Santoku à lame cannelée 17 cm est un couteau de cuisine emblématique de la cuisine asiatique.

Souvent comparé au couteau de chef européen, il gagne en popularité dans le monde entier en raison de sa polyvalence et de ses performances exceptionnelles.

Que vous ayez besoin d'émincer, de hacher, de trancher ou de découper en dés, ce couteau peut tout faire avec une grande précision.

**LA LAME :**

Sa lame de 17 cm est forgée pleine soie. Sa conception cannelée réduit la friction avec les aliments, pour des coupes plus nettes et précises.

- Largeur : 4,59 cm
- Dureté : 58 HRC

**LE MANCHE :**

Le manche de 11,2 cm, fabriqué à partir d'une matière synthétique très résistante, est fixé par 3 rivets en laiton.

**CONSEILS D'ENTRETIEN :**

- À nettoyer uniquement sous l'eau
- Pas de lave-vaisselle
- Affûtage régulier avec un outil adapté

**Caractéristiques techniques et dimensionnelles**

Longueur lame	17 cm	Couleur	Violet
Type de lame	Lame alvéolée		

Produit de la même gamme	
0309463447	Couteau chef classic color purple yam 20cm
0309463453	Couteau d'office classic color purple yam 9cm
0309463461	Couteau a pain classic color purple yam 23cm
0309463467	Couteau santoku classic color purple yam 17cm