



0309474411

## Couteau Santoku forgé IDEAL manche olivier 17 cm

Couteau Santoku André Verdier lame 17 cm, gamme IDEAL OLIVIER.



**André Verdier**



### Découvrez la polyvalence du couteau Santoku André Verdier de la gamme IDEAL OLIVIER

Le **couteau Santoku** de la gamme IDEAL OLIVIER d'André Verdier incarne la simplicité et l'efficacité.

Son manche en bois d'olivier offre une prise en main douce et chaleureuse, ajoutant une touche rustique et traditionnelle à chaque cuisine.

#### LA LAME :

Forgé en France à partir d'une seule pièce d'acier 1.4116 trempé, ce couteau présente une dureté de 54-57 HRC pour une résistance optimale.

Chaque couteau subit 40 étapes de fabrication, dont 80% sont des opérations manuelles, garantissant ainsi une qualité artisanale exceptionnelle.

Son affûtage "rasoir" 100% artisanal assure une coupe précise et efficace pour une polyvalence optimale dans toutes vos préparations.

#### LE MANCHE :

Le manche en bois d'olivier offre une prise en main exceptionnelle, douce et chaude, pour une expérience de coupe agréable.

Les rivets en laiton ajoutent une touche d'élégance à ce couteau Santoku.

Fabriqué en France, ce couteau allie tradition et modernité pour répondre aux besoins des chefs amateurs et professionnels les plus exigeants.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur lame	17 cm
Matière du manche	Bois d'olivier

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

Référence : 0309474411