



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 de la lame	Acier trempé
Matière du manche	Bois d'olivier	Usage coutellerie	Couteau Santoku

Référence : 0309474411