



0309491818

Couteau Santoku alvéolé Légende bois d'olivier 13 cm

- Couteau parfaitement équilibré.
- Fabriqué en France à Thiers.
- Polyvalent pour la cuisine du quotidien.



CLAUDE
DOZORME

Claude Dozorme



Le couteau Santoku alvéolé qui excelle dans toutes les découpes

Le **couteau Santoku alvéolé Légende bois d'olivier 13 cm** est un véritable couteau polyvalent, inspiré de la tradition japonaise. Sa lame alvéolée facilite la découpe des légumes, des viandes, des poissons et des herbes aromatiques en limitant l'adhérence des aliments. Fabriqué en France par Claude Dozorme, il associe une lame en acier haut de gamme à un élégant manche en bois d'olivier pour offrir précision, confort et durabilité.

Les avantages du couteau Santoku alvéolé Légende

- Lame Santoku polyvalente de 13 cm.
- Alvéoles limitant l'adhérence des aliments.
- Acier X50CrMoV15 haut de gamme.
- Construction pleine soie.
- Manche en bois d'olivier.
- Fabrication française.
- Réaffûtage facile.

Un couteau Santoku pensé pour toutes les préparations

Originaire du Japon, le Santoku est reconnu pour sa grande polyvalence en cuisine. Sa lame de **13 cm** permet de **trancher, émincer, hacher et découper** avec précision aussi bien les légumes que les fines herbes, les poissons ou les viandes.

Les **alvéoles** usinées sur la lame créent une légère poche d'air entre l'acier et les aliments. Cette conception limite leur adhérence lors de la découpe et améliore le confort d'utilisation, notamment avec les pommes de terre, les courgettes ou les poissons.

Sa lame large permet également d'écraser facilement une gousse d'ail ou un morceau de gingembre avant leur préparation.

Une lame haut de gamme pour une coupe durable

Le couteau est réalisé à partir d'une lame pleine soie de 2,5 mm d'épaisseur, garantissant une excellente rigidité et un parfait équilibre.

Son acier inoxydable X50CrMoV15 contient 0,50 % de carbone, 15 % de chrome, 1 % de molybdène et 1 % de vanadium. Cet alliage est apprécié pour son excellent pouvoir de coupe, sa bonne résistance à la corrosion et sa facilité de réaffûtage. Son émouture pleine hauteur sur les deux faces contribue à obtenir une coupe nette et précise durablement.

L'élégance du bois d'olivier et le savoir-faire français

Le manche est façonné en **bois d'olivier**, dont les veinures naturelles rendent chaque couteau unique. Sa forme ergonomique assure une prise en main confortable, tandis que la **mitre massive** participe au bon équilibre de l'ensemble pour un travail précis.

Entièrement fabriqué dans les ateliers **Claude Dozorme à Thiers**, ce couteau bénéficie du savoir-faire d'une coutellerie française reconnue.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	29 cm	largeur	3
Epaisseur	1.7	Longueur lame	13
Poids	0.200 kg	Matière de la lame	Inox
Matière du manche	Bois d'olivier		

Référence : 0309491818