0300000037

Couteau santoku Type 301 Design by F.A. Porsche 17,8 cm

Couteau à légumes 17,8 cm en acier japonais type 301 tranchant supérieur et manche en acier inoxydable 18/10.

Chroma France

Arête très fine, conférant une qualité de coupe exceptionnelle.

Une butée sensorielle indique l'arrivée de la lame au toucher.

Sa lame recourbée est idéale pour hacher des légumes ou des herbes.

Couteau japonais de cuisine idéal métiers de bouche.

Pour l'aiguisage, utiliser la pierre à aiguiser, évitez si possible les fusils en métal.

Ne coupez pas d'os ou de surgelé et ne travaillez que sur des surfaces appropriées type planche en bois.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Type de lame	Lame recourbée
Matière du manche	Inox 18/0

Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Usage coutellerie	Couteau Santoku

L. lame : 17,8 cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0300000433	Couteau a filet sole design f.a. porsche 19cm
0300001194	Couteau a saumon design f.a porsche 30
0300001223	Couteau sashimi droitier design f.a. porsche 24
0300000036	Couteau de chef design f.a. porsche 20cm
0300001193	Couteau de chef design f.a. porsche 24cm
0300000037	Couteau santoku design f.a. porsche 17
0300001204	Couteau a steak design f.a. porsche /4
0300000432	Couteau eminceur design f.a. porsche 19
0300001205	Couteau universel design f.a. porsche 14
0300001231	Couteau a decouper design f.a. porsche 18
0300000038	Couteau d'office design f.a. porsche 7
0300000434	Couteau a pain design f.a. porsche 20
0309090423	Lot de 2 couteaux design f.a porsche
0300001232	Couteau santoku pointu design f.a. porsche 19cm
0309458648	Couteau universel honesuki design f.a. porsche 15

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques