0300001213

Couteau Santoku alvéolé Haiku Original 17 cm

Couteau Santoku alvéolé 17 cm Haiku Original

Haiku



Maîtrisez l'art de la découpe avec le couteau Santoku alvéolé Haiku 17cm.

Que ce soit pour la découpe de viande, de poisson ou de légumes, ce couteau Santoku excelle dans toutes les tâches de la cuisine quotidienne.

LA LAME :

Doté d'une lame en acier molybdène vanadium, cet Santoku offre une dureté optimale de HRC 58 +/- 1, garantissant une coupe nette et efficace à chaque utilisation.

Sa version alvéolée réduit l'adhérence des aliments sur la lame, facilitant ainsi la découpe et offrant une expérience de coupe fluide.

LE MANCHE :

Son manche en bois de honoki traité assure une prise en main confortable et sécurisée.

Imputrescible et compatible avec les normes de restauration, ce manche cimenté offre une manipulation aisée pour une utilisation prolongée sans fatigue.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	17 cm
Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Usage coutellerie	Couteau Santoku

Type de lame	Lame alvéolée
Matière du manche	Bois Honoki

Référence : 0300001213

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0300001196	Couteau sashimi haiku 21cm
0300001198	Couteau d'office haiku 10cm
0300001197	Couteau santoku haiku 17cm
0300001199	Couteau a decouper haiku 27cm
0300001200	Couteau de chef haiku 20cm
0300001201	Couteau deba haiku 16
0300001202	Couteau universel haiku 13cm
0300001211	Couteau d'office haiku 8cm
0300001212	Couteau de chef alveole haiku 20cm
0300001213	Couteau santoku alveole haiku 17cm
0309458635	Couteau universel yobocho haiku 15cm
0309458638	Couteau santoku haiku 13cm
0309485929	Coffret 2 couteaux japonais haiku original

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques