



0309078917

## Couteau santoku 17cm

Pour les amoureux de la cuisine asiatique ou pour ceux dont la découpe mérite une précision chirurgicale, découvrez cet indispensable de chez WUSTHOF. Caractéristiques : 30 x 5 x 1 cm Acier forgé monobloc.

**Wusthof**



Pour les amoureux de la cuisine asiatique ou pour ceux dont la découpe mérite une précision chirurgicale, découvrez cet indispensable de chez WUSTHOF. Caractéristiques : 30 x 5 x 1 cm Acier forgé monobloc.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Matière de la lame | Acier |
|--------------------|-------|

L. lame : 17 cm

| Produit de la même gamme |                                                   |
|--------------------------|---------------------------------------------------|
| 0309078921               | Couteau a filet de sole wusthof ikon 16cm         |
| 0309078914               | Couteau d office wusthof 9cm                      |
| 0309078917               | Couteau santoku wusthof 17cm                      |
| 0309078924               | Couteau tranchelard wusthof ikon 20cm             |
| 0309078927               | Couteau eminceur wusthof ikon classic 16cm        |
| 0309078930               | Couteau eminceur wusthof ikon 20cm                |
| 0309078933               | Couteau a desosser wusthof ikon 14cm              |
| 0309398791               | Couteau santoku alveole wusthof classic ikon 17cm |
| 0309398787               | Couteau d office wusthof classic ikon 9cm         |
| 0309398799               | Couteau tranchelard wusthof classic ikon 20cm     |
| 0309398779               | Couteau a desosser wusthof classic ikon 14cm      |
| 0309398783               | Couteau filet de sole wusthof classic ikon 16cm   |
| 0309398773               | Couteau chef wusthof classic ikon 20cm            |
| 0309398765               | Couteau chef wusthof classic ikon 16cm            |