

FICHE TECHNIQUE

COUTEAU ALVEOLE SANTOKU FK2 - 17CM

Référence : 677488



CARACTERISTIQUES :

Matériau : Lame acier inoxydable allemand X50CrMoV15 - Manche en polymère fibre de carbone

Dimensions : longueur de lame 17 cm

Poids : 0,258 kg

Le couteau Santoku est un couteau polyvalent parfait pour émincer les légumes, mais qui peut également servir à couper la viande et le poisson. Il peut être utilisé autant par des chefs professionnels qu'amateurs. Superbe lame à deux biseaux très solide pour un tranchant parfait et surtout durable.

Forme de lame unique : combinaison entre la finesse de la lame japonaise et la robustesse du couteau de cuisine français. Solide et robuste : Mitre (jonction entre la lame et la poignée) épaisse en monobloc. Manche ergonomique : solide et anti-glisse, il est fabriqué en polymère et fibre de carbone pour une prise en main parfaite. Équilibrage personnalisé : un système de contrepoids ajustable est situé au bout du manche pour permettre à chacun de trouver l'équilibre qui lui convient le mieux entre le manche et la lame.

Conditionnement : à l'unité

Fabricant/Marque : DE BUYER