

Couteau Santoku Dick Vivum 18 cm

Codes produits :

Référence : DP576

Caractéristiques du produit :

Profondeur (mm): 48

Matière: Acier

Couleur 2: Marron

Poids: 141 g

Couleur 1: Marron

Convient pour: Fruits et salade ou Légumes

Couleur des Couteaux de chef: Marron

Origine des Couteaux de chef: Europe



- Longueur de la lame : 18 cm | Poids : 141 g
 - La lame est en alliage X50CrMoV15.
 - Chaque composant individuel a une tâche spécifique : chrome (résistance à l'usure), molybdène (résistance à la corrosion), carbone (résistance).
 - Le manche en bouleau a un grain spécial, ce qui rend chaque manche unique !
 - La forme est naturelle et tient confortablement en main
 - Un processus de durcissement approfondi avec traitement par congélation permet d'obtenir un couteau à 58 HRC, qui est dur, résistant et doté d'un long tranchant, mais qui peut également être réaffûté facilement et efficacement.
 - Le bord cannelé comprend des évidements ovales dans la lame.
 - Lors de la coupe, un coussin d'air se crée entre la lame et le produit à couper, ce qui évite le collage
-
- Avec son bord cannelé, le couteau santoku Dick Vivum est un choix fantastique pour la préparation quotidienne de fruits et légumes
 - Fabriquée grâce à un processus spécial de congélation profonde, la lame est ultra résistante et facile à aiguiser, rendant le couteau extrêmement durable - essentiel pour une utilisation professionnelle quotidienne. Le design spécial du manche en bouleau est complètement unique à chaque couteau
 - Avec une sensation naturelle et une forme ergonomique, le couteau est agréable en main, favorisant une utilisation sûre et confortable, même pendant de longues périodes de préparation. Lauréat du Red Dot Design Award 2024