

Couteau Santoku Wusthof 180mm



Codes produits :

Référence : DN913

Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 303
Matière: Acier à haute teneur en carbone
Matière: Acier
Couleur 2: Noir
Origine: Allemagne
Dimensions: 303(L) mm
Poids: 160 g
Couleur 1: Noir
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Longueur des Couteaux de chef: 16,5
Origine des Couteaux de chef: Europe
Usage des Couteaux de chef: Couteau Santoku

- 303(L)mm
 - Longueur de la lame : 180mm
 - Forgé à partir d'un seul bloc d'acier allemand de haute qualité pour offrir une résistance et une durabilité immenses (X50 Cr MoV 15)
 - La mitre offre un équilibre pour une coupe sans effort et une sécurité améliorée
 - Fil de lame contrôlé et testé au laser pour une performance de coupe exceptionnelle
 - Affûté à la main par les experts de Wüsthof dans le cadre d'un vaste processus de fabrication en 54 étapes combinant des machines de précision laser et une expertise artisanale faite à la main
 - La lame est incroyablement tranchante avec un angle de bord de 10° par côté
 - Le manche a trois rivets avec un soie pleine pour une utilisation confortable
 - Lavage à la main uniquement
-
- Forgé à partir d'une seule pièce solide d'acier carbone
 - Idéal pour la préparation des aliments, utilisation standard