

Couteau Santoku KitchenAid avec fourreau 17,78cm

Codes produits :

Référence : DX286

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 21
Largeur (mm): 345
Profondeur (mm): 56
Matière: Acier
Couleur 2: Mélange de 2 coloris
Origine: Chine
Dimensions: 21(H) x 345(l) mm
Poids: 248 g
Couleur 1: Multicolore



- Longueur de la lame : 17,78cm
- KOG7IKSSOHOBA
- La lame alvéolée est spécialement conçue pour éviter que les aliments ne collent pendant que vous tranchez, ce qui la rend idéale pour hacher et couper les légumes en dés
- Fait à partir d'acier japonais semi-poli à haute teneur en carbone, durci et trempé pour offrir un tranchant durable pour une coupe de qualité professionnelle à chaque utilisation
- Les manches ergonomiques de style oriental sont bien équilibrés et disposent d'une construction à triple rivet pour une prise en main sécurisée et confortable
- Comprend un protège-lame sur mesure pour un rangement et une protection sûrs et sécurisés
- VA sur le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Pour prolonger la durée de vie de vos couteaux, le lavage à la main est recommandé.
- Sécher immédiatement

- Le couteau santoku KitchenAid est indispensable pour la préparation quotidienne des repas
- Les rainures sur la lame sont spécialement conçues pour empêcher les aliments de coller pendant que vous tranchez, ce qui le rend idéal pour hacher et découper proprement les légumes. Ce couteau forgé est habilement fabriqué en acier japonais à haute teneur en carbone, semi-poli, durci et trempé pour offrir un tranchant durable pour une coupe professionnelle de qualité à chaque utilisation
- Le couteau santoku KitchenAid possède un manche ergonomique de style oriental avec un design à trois rivets qui offre un contrôle optimal pour un usage quotidien. Le manche est soigneusement conçu avec une finition texturée pour une prise confortable et est agrémenté d'un embout en acier inoxydable
- Comprend un protège-lame ajusté pour un rangement sécurisé et sûr. Les couteaux KitchenAid sont compatibles avec le panier supérieur du lave-vaisselle
- Pour prolonger la durée de vie de vos couteaux, il est recommandé de les laver à la main
- Séchez immédiatement

