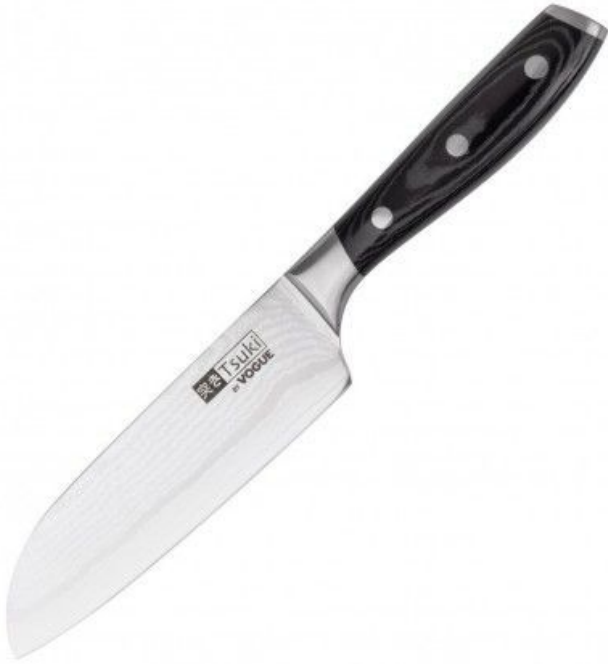


Couteau santoku Série 7 Vogue Tsuki 180mm



Codes produits :

Référence : CF844

Caractéristiques du produit :

Matière: Acier damas

Matière: Inox

Couleur 2: Noir

Origine: Asie

Dimensions: 18 cm

Poids: 210 g

Couleur 1: Noir

Convient pour: Légumes, Viande crue

Couleur des Couteaux de chef: Noir

Longueur des Couteaux de chef: 18

Origine des Couteaux de chef: Asie

Usage des Couteaux de chef: Couteau Santoku

- Longueur de la lame 180mm
- Poids 210g
- La lame large peut trancher les viandes les plus coriaces
- L'acier damassé offre un tranchant plus durable et une finition attrayante
- L'acier intérieur de la lame est durci jusqu'à un indice de dureté Rockwell de 60°, ce qui le rend incroyablement tranchant
- Le tranchant presque plat améliore votre mouvement de coupe
- Le manche en Micarta riveté offre une bonne prise en main
- Couteau remarquablement tranchant, doté de plusieurs couches d'acier inoxydable

- Magnifiquement conçus, ces couteaux classiques VG-10 se caractérisent par une base en acier inoxydable trempé dureté de lame 60° HRC, offrant une excellente qualité de coupe longue durée
- Deux couches d'acier Damas recouvrent la base pour la protéger contre la corrosion et le manche ergonomique en micarta offre une excellente adhérence, ajoutant ainsi la touche finale à ces couteaux classiques