

SR1000 - Santoku Sekiryu 16.5 Cm manche bois



Fiche technique

Description

Ce couteau est de fabrication japonaise, c'est l'outil de base pour les professionnels comme pour les amateurs de cuisine. Le couteau chef est idéal pour couper et trancher un poisson ou une viande, tout comme pour émincer les légumes, il convient à un grand nombre de tâches.

Le couteau n'est pas compatible avec le lave vaisselle, il doit être lavé et essuyé après utilisation.

Descriptions techniques :

Matériau de la lame : Inox

Matériau du manche : Bois naturel

Caractéristiques techniques