

SI221881216 - Couteau Chef Santoku 16 cm NAKATO



Fiche technique

Description

- Couteau polyvalent en cuisine, qui permet de trancher, émincer et hacher
- Lame d'une haute dureté 57-59 HRC
- Lame en acier inoxydable 4199 soumise à un traitement thermique

Le couteau chef Santoku peut à la fois couper les viandes, les poissons, comme les fruits et légumes.

Ce couteau de la gamme NAKATO type Japonais est fabriqué avec un manche en poli acétal (POM), matière contenant une protection antibactérienne.

Le manche est aussi muni de trois rivets.

Le couteau chef Santoku possède une excellente répartition des poids, ce qui donne un parfait équilibre lors de son utilisation.

Caractéristiques techniques