

ZWILLING FOUR STAR SANTOKU 16 CM

L'OUTIL POLYVALENT PARFAIT

- Combine caractéristiques japonaises et occidentales
- Lame ultra-tranchante et extrêmement robuste
- Prise en main confortable, style asiatique
- Iconique depuis 1976 : fabriqué en Allemagne
- fabriqué en Allemagne

Le couteau santoku est un couteau japonais polyvalent. Il combine les caractéristiques japonaises traditionnelles pour la découpe du poisson et des légumes avec les aspects occidentaux modernes d'un couteau à trancher. Le couteau est ainsi idéal pour pratiquement tous les aliments, et avec sa lame de 16 cm, coupe sans peine les grands ingrédients. Si vous souhaitez cuisiner japonais, le couteau est parfait pour préparer les ingrédients requis. Avec ce couteau, vous préparez également sans effort les recettes européennes aux poissons, viande et légumes. Le couteau santoku de la série Four Star vous offre une excellente qualité. Il est fabriqué en une seule pièce d'acier qui va de la lame au manche. Un alliage spécial, combiné avec un procédé de finition spécial, rend le couteau extrêmement robuste pour de nombreuses années de bons services. En outre, le matériau est forgé avec précision pour obtenir un fil parfait. Le couteau conserve son tranchant pour faciliter toutes les tâches de cuisine. Le manche de conception ergonomique est confortable en main. Avec ce couteau santoku de ZWILLING, découvrez la cuisine asiatique d'une façon spéciale.



SPÉCIFICATIONS

RÉFÉRENCE DEMEYERE	31118-161-0
PRODUCT-ID HANA	1001625
PRODUCT-ID ECC	31118-161-0
EAN CODE	4009839373596
UPC CODE	035886373597

CARACTÉRISTIQUES

BLADE HARDNESS (HRC)	55-58 HRC
EDGE FINISHING	Razor edge
KNIFE BOLSTER	Demi travesin
LONGUEUR DE LA LAME	16 cm
MANUFACTURING METHOD	Forgé
MARQUE	ZWILLING
MATÉRIAU DE LA POIGNÉE	Matière synthétique
SUBSTANCE DE LAME	Formule spéciale d'acier
TYPE DE POIGNÉE	Soie cachée
TYPE DE PRODUIT	Santoku
TYPE OF EDGE	Tranchant lisse
SÉRIE	Four Star
SUBSTANCE	Formule spéciale d'acier
COULEUR DU MANCHE	Noir
HAUTEUR DU PRODUIT	4 cm
LONGUEUR DU PRODUIT	29 cm
LARGEUR DU PRODUIT	2 cm