

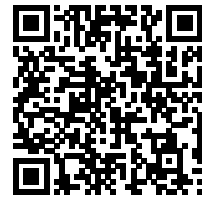


Seki Magoroku Shoso Santoku 16,5cmv

4 9 0 1 6 0 1 2 1 9 8 4 5



Prix
conseillé: €
72,50



DESCRIPTION

Santoku | AB-5156 lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,5 cm

Santoku, trois vertus ou atouts. Le Santoku est la forme traditionnelle japonaise d'un couteau, comparable au couteau de chef. Le nom de trois avantages découle des possibilités d'utilisation universelles pour découper le poisson, la viande et les légumes.

Les couteaux Seki Magoroku Shoso, avec leur aspect élégant en acier inoxydable, sont de véritables bijoux dans la cuisine. Ces couteaux, forgés d'acier inoxydable, sont aiguisés au moyen d'une technique sophistiquée. Le résultat, ce sont des lames avec un excellent tranchant, une grande robustesse et une bonne tenue de coupe, qui conviennent parfaitement à une utilisation quotidienne dans la cuisine. Afin de réduire la résistance de coupe, les lames des couteaux sont aiguisées à vitesse lente et fabriquées à l'aide d'un nouveau procédé. Par conséquent, chaque Shoso bénéficie d'un tranchant spécifique et le frottement entre le produit à couper et la lame est réduit. La poignée ergonomique en inox à motif losanges forme une transition invisible avec la lame satinée de forme esthétique en acier inoxydable. Les couteaux sont entièrement réalisés en acier inoxydable, permettant une manipulation agréablement légère, sécurisée et assurent une hygiène optimale.

La lame Seki Magoroku Shoso

La lame Shoso est fabriquée avec une dureté de 58 (± 1) HRC, ce qui garantit une tenue de coupe durable. Sa pointe convexe permet au couteau de conserver un tranchant stable - idéal pour une coupe propre et précise. La finition mate souligne la fraîcheur élégante du couteau.

Le manche Seki Magoroku Shoso

Le manche mat en inox 18-8 est particulièrement robuste et, grâce à sa forme ellipsoïdale symétrique permet

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

une prise en main professionnelle. Le motif à losanges intégré permet un parfait maintien lors de la coupe. La transition invisible entre le manche et la lame souligne la ligne épurée du couteau.