

Professional S Santoku avec alvéoles 180 mm

Modèle: 31120-181-0

4 0 0 9 8 3 9 1 7 6 1 1 1

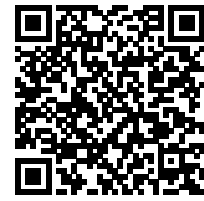


4 009839 176111 >



ZWILLING

Prix
conseillé: €
109,00



DESCRIPTION

Les couteaux ZWILLING Professional "S" sont les couteaux classiques de la cuisine professionnelle. Un acier solide, une production sans soudure et trois rivets pleine soie garantissent un équilibre optimal et un fonctionnement sûr. Les couteaux sont affûtés et finis à la main par les artisans les plus qualifiés. Le bord guidé par laser est incroyablement net. Les couteaux sont fabriqués en acier allemand spécial avec une formule spéciale perfectionnée depuis plus de 280 ans. En combinaison avec la technique de durcissement à la glace FRIODUR de ZWILLING, le résultat est un couteau plus dur et plus tranchant qui ne tache pas et ne s'écaille pas et reste tranchant plus longtemps. Chaque couteau est forgé avec précision à partir d'une seule pièce d'acier selon le procédé SIGMAFORGE de ZWILLING. Le résultat est un couteau exceptionnellement robuste, équilibré et flexible. Le traversin assure le bon équilibre et fonctionne comme un protège-doigts. Le couteau Santoku est un couteau de chef de style japonais parfait pour la plupart des tâches en cuisine. La forme des feuilles se prête particulièrement bien au hachage.

- Lame FRIODUR® durcie à la glace pour une durabilité de pointe et une résistance à la corrosion exceptionnelles.
- Acier inoxydable avec formule spéciale, matériaux ZWILLING spécialement fondus : ces couteaux sont à la fois robustes, résistants à la corrosion et flexibles.
- Matériau de la poignée: plastique, conception à trois rivets
- Lame SIGMAFORGE® - forgeage de précision monobloc
- Transition transparente entre le manche et la lame.

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

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Durété lame	55-58
Longueur lame	18
Matière lame	Échantillon
Matière manche	Plastique