



Pure Komachi 2

4 9 0 1 6 0 1 3 5 1 7 3 6



4 901601 351736 >



Prix
conseillé: €
19,95



DESCRIPTION

Santoku | AB-5702 lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,5 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 de la gamme Pure Komachi apportent de la couleur. Visuellement, les couteaux se distinguent principalement par leur revêtement coloré. Les lames de la gamme sont en acier inoxydable et, avec leur revêtement de couleur antiadhésif, apportent une valeur ajoutée significative lorsque le produit coupé se détache de la lame. Chaque couteau possède sa propre couleur, ce qui permet de les différencier facilement. Le manche ergonomique en plastique est toujours accordé, de manière monochrome, au revêtement de couleur de la lame.

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