



All Star Santoku avec alvéoles 180 mm Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 33788-184-0

€99,95



DÉSCRIPTION

S'ils sont plutôt connus comme couteaux à sushis, les couteaux japonais Santoku sont pourtant de véritables outils polyvalents, comparables au couteau de chef européen. Le couteau Santoku de la gamme ZWILLING ALL*STAR combine cette philosophie de vie japonaise avec plus de 290 ans de savoir-faire artisanal de ZWILLING et un design à couper le souffle. Visuellement, le Santoku est un maître en la matière. Le logo ZWILLING, estampillé à la base du manche, le rend particulièrement séduisant?! Disponible en six couleurs tendances, le plus dur sera de choisir?! Pourquoi pas un argent élégant?? Créez votre propre set de couteaux et lancez les tendances du design dans votre cuisine. La lame FRIODUR en acier inoxydable ZWILLING est particulièrement flexible, résistante à la coupure et à la corrosion. Avec ses 18 cm de longueur, elle est idéale pour découper le poisson, la viande et les légumes. Le couteau est doté d'un bord alvéolé, qui empêche les aliments de coller à la lame, et sa forme permet une coupe typique de la cuisine japonaise. Grâce à son équilibre agréable et à son manche ergonomique nouvellement conçu, le couteau de cuisine tient confortablement dans la main - pour une découpe en douceur avec n'importe quelle technique de coupe. Et parce que nous nous soucions de la nature autant que vous, nous avons conçu un nouvel emballage éco-responsable pour tous les couteaux ALL*STAR de ZWILLING qui est 100 % sans plastique.

- Design tendance.
- Application du logo premium en argent.

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

- Lame FRIODUR de 18 cm de long, durcie à froid, résistante aux ébréchures et à la corrosion.
- Acier inoxydable formule spéciale ZWILLING.
- Manche ergonomique, tient confortablement en main.
- Pour couper le poisson, la viande et les légumes.
- Permet une technique de coupe japonaise.
- Avec bord alvéolé.
- Avec bord alvéolé.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec petits trous	
Couleur	Noir
Matière lame	Acier inoxydable 18/10
Matière manche	Plastique

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

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ