



Gourmet Couteau Santoku 18cm Zwilling

Fabricant: Zwilling

Modèle: 36117-181-0

€66,95



DÉSCRIPTION

Le couteau Santoku est l'équivalent asiatique du couteau de chef. Il est particulièrement adapté à la découpe de la viande, du poisson et des légumes. Tous les couteaux Santoku de ZWILLING sont dotés d'un fini poli extra large. Le manche robuste, au design traditionnel de la série de couteaux ZWILLING Gourmet, s'adapte parfaitement à la main et s'harmonise parfaitement avec la lame tranchante.

- Acier inoxydable unique développé spécialement pour ZWILLING J.A. HENCKELS
- FRIODUR® lame durcie à la glace
- Estampé
- Poignée rivetée en matière synthétique
- Garantie à vie limitée sur les défauts de fabrication

CARACTÉRISTIQUES

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