

FICHE TECHNIQUE

ARTICLEDésignation : **Couteau Santoku GIESSER 8269WWLK**Code Bobet : **21854 : 18 cm noir**Unité de vente : **Unité***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES**

- Pointe en acier chrome-molybdène de haute qualité
- Aiguisage manuel de main de maître
- Equilibre remarquable entre lame et manche
- Forme classique de lame Sanok
- Les trous réduisent la résistance à la coupe
- Avec déflecteur complémentaire sur la lame
- Soutient la coupe exerçant une pression
- Manche en plastique ergonomique et anti-dérapant

DESCRIPTION :

Couteau Santoku

Type de lame : alvéolée**Longueur de lame :** 18 cm**Type de manche :** Plastique

Toutes les lames de couteaux GIESSER sont fabriquées à partir de l'acier chrome molybdène nr. 1.4109, 1.4110 et 1.4116, de haute qualité, exempt de nickel.

Suite au trempage sous vide des lames, puis au dégrossissage précis, ainsi qu'un polissage incomparable, une surface lisse est obtenue empêchant la formation de rouille.

Les manches sont fabriqués en matière synthétique des séries Evoprène (couteaux de boucher) et Polypropylène (couteaux de chef). Ces matières sont injectées sans fente aux lames, ce qui garantit par conséquent une hygiène complète. Les différentes couleurs de manche des couteaux GIESSER augmentent la sécurité, suivant la viande travaillée.

Les matériaux utilisés sont inoffensifs pour la santé et l'environnement.

