

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Couteau santoku zwilling professional s 18cm

**Marque**

**Caractéristiques techniques**

catégorie : couteaux santoku  
 dimensions : 30(h) x 67(l) mm  
 largeur : 67 mm  
 hauteur : 30 mm  
 matière : inox  
 poids : 256 g  
 couleur du manche du couteau : noir  
 matières : inox acier  
 poids() : 0.256 kg

Description	Caractéristiques
<p>                             Longueur de lame : 7". Poids : 256g                              Couteau SIGMAFORGEÂ® - forgeage de précision en une seule pièce                              Acier inoxydable à formule spéciale, matériaux spécialement fusionnés Zwilling. Ces couteaux sont à la fois robustes, résistants à la corrosion et flexibles                              Lame trempée dans la glace FRIODURÂ® pour une durabilité exceptionnelle du tranchant et une résistance à la corrosion                              Transition sans soudure entre le manche et la lame                              Manche ergonomique en plastique pour un travail sans fatigue et en toute sécurité                              Entièrement forgé                              Garantie limitée ZWILLING                         </p> <p> <b><u>Autres informations</u></b>                              catégorie : couteaux santoku                              dimensions : 30(h) x 67(l) mm                              largeur : 67 mm                              hauteur : 30 mm                              matière : inox                              poids : 256 g                              couleur du manche du couteau : noir                              matières : inox acier                              poids() : 0.256 kg                         </p>	<p>                             Type <span style="float: right;">Japonnais</span> </p> <hr/> <p> <b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b> </p>