



Couteau Santoku Alvéolé Lame de 18 cm

Codes produits :

Référence 2756

EAN13 : -

CUP : -



Shop name

Forjado Santoku 18 cm de alta calidad

EUTRON
Cuchilleria Profesional
Serie Forjado

9 cms
15 cms
23 cms
28 cms
23 cms



Description du produit :

Le couteau Santoku est à l'origine utilisé dans la cuisine japonaise. Sa fonction est équivalente à celle du classique couteau de chef de la cuisine espagnole, c'est-à-dire un couteau très polyvalent qui peut être utilisé en général pour tout.

Parmi ses caractéristiques, contrairement au couteau de chef ou de cuisine occidentale, il possède une **lame fine de 18 cm de longueur, une base plate et une pointe arrondie**, par rapport à la pointe aiguë que possède généralement le couteau de chef. En Occident, on travaille souvent avec une version adaptée du couteau Santoku traditionnel japonais. Le couteau Santoku original est généralement plus léger, plus fin et plus court que les couteaux de cuisine occidentaux traditionnels, bien qu'il conserve la caractéristique des couteaux occidentaux d'avoir un double biseau (beaucoup de couteaux japonais ont un seul biseau).

Une autre grande caractéristique du couteau Santoku est sa **lame alvéolée**. Les alvéoles servent à créer une bulle d'air entre la lame et l'aliment coupé, aidant à ce que **l'aliment coupé ne reste pas collé à la lame** et puisse se séparer facilement. Un couteau alvéolé est adapté pour couper des gâteaux, des fromages, des tranches de jambon, des tranches de saumon ou des tranches d'autres charcuteries coupées très finement.

En général, en dehors de la cuisine japonaise et pour un usage quotidien dans la cuisine traditionnelle, le couteau Santoku peut être utilisé pour **couper des viandes, des poissons, des légumes... en particulier lorsque l'on cherche une coupe très fine ou à couper en dés**. Son utilisation pour couper des morceaux de viande contenant des os n'est pas recommandée.

Le mot Santoku signifie "trois vertus" ou "trois choses bonnes". Il porte ce nom car le couteau Santoku est polyvalent et **remplit trois fonctions : couper, hacher et trancher**.

Couteau à lame pleine en **acier forgé (Molybdène-Vanadium)** avec **manche (POM)** en couleur noire, compatible avec le lave-vaisselle.

Lame revenue et dévastée pour une durabilité de coupe accrue et un meilleur équilibre entre la lame et le manche. Lame d'une longueur de 18 cm (180 mm).

Couteau léger et robuste grâce à son assemblage en une seule pièce entre la lame et le manche.

caractéristiques du produit :

Accessoires: Cuchillos



Shop name

Description brève du produit :

Couteau de cuisine Santoku forgé avec alvéoles pour une coupe fine ou en dés

Galerie de produits :