

Japansk kockkniv blad 170 mm

Art.nr: 11296



Produktegenskaper

Santokukniv Victorinox

Santokukniven är en baskniv i det asiatiska köket. Knivbladet är optimerat för att hacka grönsaker och den räfflade eggen gör att potatis och andra "täta" grönsaker lätt släpper från bladet. Kniven har ett högt blad som gör att du kan hacka grönsaker utan att slå i skärbrädan med knogarna. Handtaget är tillverkat i rosenträ och ger ett unikt utseende och en exklusiv och varm känsla när du hackar.

Tänk på att inte lämna kniven i fuktiga eller våta miljöer under långa perioder då trähandtaget kommer att påverkas negativt av detta.

Tillverkad i Schweiz.

Bladlängd: 170 mm

Skötselråd: Handdisk

[Livsmedelsintyg/Declaration of Compliance](#)