Coltello per sushi Yanagiba (Sashimi) mancino lama 20 cm CAM23





Piccolo fratello del coltello Yanagiba per destrimani, questo coltello è stato affilato per essere utilizzato dai mancini. Vi assisterà nella preparazione e taglio dei vostri sushi, ma anche di tutti i vostri pesci. Manico in legno di pakka, rivettato. Prodotto in Giappone.

Caractéristiques Produit:

Lunghezza (mm) : 325 Peso (kg) : 0.22 Paese di fabbricazione : cina

Tipo di manica : rivettato Materiale del manico : legno-di-pakka Tipo di lama : liscio

Passaggio in lavastoviglie : non Dimensione della lama (in cm) : 20 Gamma : masahiro

Tipo di acciaio inossidabile: mbs-26

Informations Logistiques:

Largeur: 370 mm Profondeur: 30 mm Hauteur: 70 mm

