

Coltello Santoku alveolato Seki Magoroku Shoso 16,5 cm

KIAB5157



Scopri il **Coltello Santoku Alveolato Seki Magoroku Shoso 16,5 cm**, lo strumento ideale per i professionisti della cucina. Con la sua lama da 16,5 cm in acciaio inossidabile e la sua struttura alveolata, questo coltello offre una precisione di taglio eccezionale. Affidati alla linea Seki Magoroku Shoso, rinomata per la sua qualità e durata.

Caratteristiche del prodotto:

Lunghezza (mm) : 295

Paese di fabbricazione : giappone

Materiale del manico : inox

Dimensione della lama (in cm) : 16.5

Gamma : seki-magoroku-shoso

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 20 mm