

Coltello per sushi Yanagiba (Sashimi) mancino lama 20 cm

CAM23

MASAHIRO

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.



Caratteristiche del prodotto:

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
------------------	--------------------	-----------------