

Cuchillo Santoku alveolado Seki Magoroku Shoso 16,5 cm

KIAB5157



Descubre el **Cuchillo Santoku Alveolado Seki Magoroku Shoso 16,5 cm**, la herramienta ideal para profesionales de la cocina. Con su hoja de 16,5 cm de acero inoxidable y su estructura alveolada, este cuchillo ofrece una precisión de corte excepcional. Confía en la gama Seki Magoroku Shoso, reconocida por su calidad y durabilidad.

Características del producto:

Longitud (mm) : 295

País de fabricación : japon

Material del mango : inoxidable

Tamaño de la hoja (en cm) : 16.5

Gama : seki-magoroku-shoso

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 20 mm