

Couteau Yanagiba 24 cm

KIAK1135



Découvrez notre Yanagiba 24 cm, un couteau de cuisine professionnel incontournable. Avec sa lame lisse en inox 5Cr15MoV et sa taille de 23.5 cm, il offre une précision et une efficacité optimales. Léger (0.15 kg) et facile à manier, il est l'allié parfait pour toutes vos préparations culinaires.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 370	Poids (kg) : 0.15	Pays de Fabrication : Japon
Type de lame : Lisse	Passage au Lave-vaisselle : Non	Taille de la lame (en cm) : 23.5
Gamme : Seki Magoroku Shoso	Type d'Inox : 5Cr15MoV	

Informations Logistiques :

Largeur : 430 mm	Profondeur : 80 mm	Hauteur : 20 mm
------------------	--------------------	-----------------