

Cuchillo de sushi Yanagiba (Sashimi) zurdo hoja de 20 cm

CAM23



MASAHIRO

Hermano menor del cuchillo Yanagiba para diestros, este cuchillo ha sido afilado para ser utilizado por los zurdos. Le ayudará en la preparación y corte de sus sushi, pero también de todos sus pescados. Mango de madera de pakka, remachado. Fabricado en Japón.

Características del producto:

Longitud (mm) : 325	Peso (kg) : 0.22	País de fabricación : china
Tipo de manga : remachado	Material del mango : madera-de-pakka	Tipo de hoja : liso
Pasar por el lavavajillas : no	Tamaño de la hoja (en cm) : 20	Gama : masahiro
Tipo de acero inoxidable : mbs-26		

Informations Logistiques :

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