

# 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 |
|------------------|--------------------|-----------------|