

Couteau Santoku Seki Magoroku Shoso 16,5 Cm

KIAB5156



Découvrez le **Couteau Santoku Seki Magoroku Shoso 16,5 cm**, un chef-d'œuvre de précision conçu spécialement pour les professionnels de la cuisine. Avec sa lame de 16,5 cm en acier inoxydable, ce couteau garantit une coupe précise et efficace. Le manche en inox ajoute une touche d'élégance et assure une prise en main confortable. Boostez vos performances culinaires avec ce couteau d'exception de la gamme Seki Magoroku Shoso.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 29.5

Pays de Fabrication : Japon

Matière du manche : Inox

Taille de la lame (en cm) : 16.5

Gamme : Seki Magoroku Shoso

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 20 mm