

Nôž na sushi Yanagiba (Sashimi) ľavá čepeľ 20 cm

CAM23



MASAHIRO

Malý brat noža Yanagiba pre pravákov, tento nôž bol naostrýrený tak, aby bol použiteľný aj pre ľavákov. Pomôže vám pri príprave a krájaní vašich sushi, ale aj všetkých vašich rýb. Rukoväť z dreva pakka, s nitovaním. Vyrobené v Japonsku.

Vlastnosti produktu:

Dĺžka (mm) : 325	Hmotnosť (kg) : 0.22	Krajina výroby : cina
Typ rukávu : rivnute	Materiál rukoväte : pite-pakka	Typ čepele : hladky
Prechod do umývačky riadu : nie	Veľkosť čepele (v cm) : 20	Gama : masahiro
Typ ocele : mbs-26		

Informations Logistiques :

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