

Couteau à sushis Yanagiba (Sashimi) gaucher lame 20 cm CAM23

MASAHIRO



Petit frère du couteau Yanagiba pour **droitiers**, ce couteau a été aiguisé pour être utilisable par les **gauchers**. Il vous assistera dans la réalisation et la découpe de vos sushis, mais également tous vos poissons. Manche en bois de pakka, riveté. Fabriqué au **Japon**.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 325	Poids (kg) : 0.22	Pays de Fabrication : Chine
Type de manche : Riveté	Matière du manche : Bois Pakka	Type de lame : Lisse
Passage au Lave-vaiselle : Non	Taille de la lame (en cm) : 20	Gamme : Masahiro
Type d'Inox : MBS-26		

Informations Logistiques :

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