Faca de sushi Yanagiba (Sashimi) canhoto lâmina 20 cm CAM23





Irmão mais novo da faca Yanagiba para destros, esta faca foi afiada para ser utilizada por canhotos. Ele irá ajudá-lo na preparação e corte de seus sushis, bem como de todos os seus peixes. Cabo de madeira de pakka, rebite. Fabricado no Japão.

Características do produto:

Comprimento (mm) : 325 Peso (kg) : 0.22 País de Fabricação : china

Tipo de manga : rivetado Material do cabo : madeira-de-pakka Tipo de lâmina : liso

Passagem na máquina de lavar louça : Tamanho da lâmina (em cm) : 20 Gama : masahiro

nao

Tipo de aço inoxidável: mbs-26

Informations Logistiques:

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

