

Faca de sushi Yanagiba (Sashimi) canhoto lâmina 20 cm

CAM23



MASAHIRO

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 : nao	Tamanho da lâmina (em cm) : 20	Gama : masahiro
Tipo de aço inoxidável : mbs-26		

Informations Logistiques :

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