

Japanski nož za kuhinju s titanijevim premazom, 8 cm

CAKTB5

 **KASUMI**



Ovaj japanski **kuhinjski nož** s oštricom od plavog titanijevog nitrata obogaćenog s 0,8% ugljika omogućit će vam precizno rezanje hrane. Univerzalni nož izrađen u Japanu s oštricom od 8 cm.

Karakteristike proizvoda:

Duljina (mm) : 201

Težina (kg) : 0.11

Zemlja proizvodnje : kina

Materijal ručke : sintetički

Vrsta oštrice : kovano

Duljina oštrice (u cm) : 8

Raspon : kasumi-titanij

Informations Logistiques :

Largeur : 70 mm

Profondeur : 30 mm

Hauteur : 300 mm