

Nož za sushije Yanagiba (Sashimi) lijevi nož 20 cm

CAM23



MASAHIRO

Mlađi brat noža Yanagiba za desničare, ovaj je nož naoštren za upotrebu od strane ljevorukih. Pomoći će vam u pripremi i rezanju vaših sushi-a, ali i svih vaših riba. Drška od pakka drveta, kovana. Proizvedeno u Japanu.

Karakteristike proizvoda:

Duljina (mm) : 325

Težina (kg) : 0.22

Zemlja proizvodnje : kina

Vrsta rukava : zakovano

Materijal ručke : pijesak-pakka

Vrsta oštrice : glatko

Prolazak kroz perilicu posuđa :
ne

Duljina oštrice (u cm) : 20

Raspon : masahiro

Vrsta nehrđajućeg čelika :
mbs-26

Informations Logistiques :

Largeur : 370 mm

Profondeur : 30 mm

Hauteur : 70 mm