

Sushimesser Yanagiba (Sashimi) linkshändig Klinge 20 cm

CAM23



MASAHIRO

Kleiner Bruder des Yanagiba-Messers für Rechtshänder, dieses Messer wurde geschärft, um auch von Linkshändern benutzt werden zu können. Es wird Ihnen bei der Zubereitung und dem Schneiden Ihrer Sushi, aber auch aller Ihrer Fische helfen. Griff aus Pakkaholz, genietet. Hergestellt in Japan.

Produkteigenschaften:

Länge (mm) : 325	Gewicht (kg) : 0.22	Herstellungsland : china
Ärmeltyp : nieten	Griffmaterial : pakka-holz	Art der Klinge : glatte
Spülmaschine verwenden : nein	Klingenlänge (in cm) : 20	Sortiment : masahiro
Edelstahlart : mbs-26		

Informations Logistiques :

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