Couteau Yanagiba 24 cm KIAK1135





Découvrez notre Yanagiba 24 cm, un couteau de cuisine professionnel incontournable. Avec sa lame lisse en inox 5Cr15MoV et sa taille de 23.5 cm, il offre une précision et une efficacité optimales. Léger (0.15 kg) et facile à manier, il est l'allié parfait pour toutes vos préparations culinaires.

Caractéristiques Produit:

Longueur (mm): 370 Poids (kg): 0.15 Pays de Fabrication: Japon

Type de lame: Lisse Passage au Lave-vaisselle: Non Taille de la lame (en cm): 23.5

Gamme : Seki Magoroku Shoso Type d'Inox : 5Cr15MoV

Informations Logistiques:

Largeur : 430 mm Profondeur : 80 mm Hauteur : 20 mm

