

Couteau Japonais Nakiri

HN845028



Couteau Japonais Nakiri, conçu spécifiquement pour la préparation traditionnelle des sushis. Fabriqué au Japon, il arbore un design traditionnel japonais avec une lame en acier inoxydable japonais SUS 420J2 et un manche en bois de peuplier. Sa lame carrée, fine et large sans pointe permet de trancher les légumes en tranches très fines et de déplacer facilement les ingrédients hachés.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Longueur (mm) : 290

Poids (kg) : 0.129

Taille de la lame (en cm) : 16.5

Gamme : Nakiri

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm