

# Couteau à sushis Yanagiba (Sashimi) gaucher lame 20 cm

CAM23

# MASAHIRO



Petit frère du couteau Yanagiba pour **droitiers**, ce couteau a été aiguisé pour être utilisable par les **gauchers**. Il vous assistera dans la réalisation et la découpe de vos sushis, mais également tous vos poissons. Manche en bois de pakka, riveté. Fabriqué au **Japon**.

## Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 325

Poids (kg) : 0.22

Pays de Fabrication : Chine

Type de manche : Riveté

Matière du manche : Bois Pakka

Type de lame : Lisse

Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 20

Gamme : Masahiro

Type d'Inox : MBS-26

## Informations Logistiques :

Largeur : 370 mm

Profondeur : 30 mm

Hauteur : 70 mm