

CUCHILLO G-14 YANAGI SASHIMI 30 CM



Cuchillo Global G-14, Yanagi Sashimi de 30 cms de longitud de hoja, es un cuchillo afilado por un solo lado (drestro), especialmente diseñado para cortar pescado y carne en forma de filetes finos. Especial para sushi y sashimi. Hoja de acero inoxidable molibdénio e vanádio Los cuchillos global permanecen afiladas por mas tiempo Mangos anti-deslizantes, Resistente al oxido y a la corrosión. Longitud de la hoja: 30 cms

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:246,33 €

Precio con descuento203,58 €

PVP Final:246,33 €

PVP sin IVA:203,58 €

42,75 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Cuchillo Global G-14, Yanagi Sashimi de 30 cms de longitud de hoja, es un cuchillo afilado por un solo lado (drestro), especialmente diseñado para cortar pescado y carne en forma de filetes finos. Especial para sushi y sashimi. Hoja de acero inoxidable molibdénio e vanádio Los cuchillos global permanecen afiladas por mas tiempo Mangos anti-deslizantes, Resistente al oxido y a la corrosión. Longitud de la hoja: 30 cms

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.