CUCHILLO JAPONES DEBA MANGO MADERA

Diseñado sobre todo para cortar pescado suele utilizarse también para cortar carne y pequeños huesos.
-El mango es de madera, al más puro estilo de los cuchillos típicos japoneses. Debido a esto, no es recomendable su limpieza en el lavavajillas puesto que la madera podría deteriorarse.
-La hoja es de acero y está afiliada por una sola cara.
Hoja 15 CM

Calificación: Sin calificación
Precio
PVP Final sin descuentos:27,10 €

Precio con descuento22,40 €

PVP Final:27,10 €

PVP sin IVA:22,40 €

4,70 €

Haga una pregunta sobre este producto

Descripción

Diseñado sobre todo para cortar pescado suele utilizarse también para cortar carne y pequeños huesos.
-El mango es de madera, al más puro estilo de los cuchillos típicos japoneses. Debido a esto, no es recomendable su limpieza en el lavavajillas puesto que la madera podría deteriorarse.
-La hoja es de acero y está afiliada por una sola cara.
Hoja 15 CM

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.