

CUCHILLO YANAGI SASHIMI GLOBAL G11 250 MM



Éste es un cuchillo pensado especialmente para preparar sashimi, es especial para filetear pescado, disponiendo para ello de una punta muy afilada. "Yanagiba" (hoja tipo sauce o katana). Es un tipo de cuchillo original de la región oeste de Japón (Kansai) y que no tiene equivalente en occidente.

Su hoja está afilada en un solo lado, para diestros

-Longitud de hoja: 25 cms

-Longitud total: 37,5 cms

-Peso: 336 grs.

-Fabricados en acero inoxidable CROMOVA

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 180,06 €

Precio con descuento: 148,81 €

PVP Final: 180,06 €

PVP sin IVA: 148,81 €

31,25 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Éste es un cuchillo pensado especialmente para preparar sashimi, es especial para filetear pescado, disponiendo para ello de una punta muy afilada. "Yanagiba" (hoja tipo sauce o katana). Es un tipo de cuchillo original de la región oeste de Japón (Kansai) y que no tiene equivalente en occidente.

Su hoja está afilada en un solo lado, para diestros

-Longitud de hoja: 25 cms

-Longitud total: 37,5 cms

-Peso: 336 grs.

-Fabricados en acero inoxidable CROMOVA

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.