

Couteau Yanagiba 24 cm

KIAK1135



Découvrez notre Yanagiba 24 cm, un couteau de cuisine professionnel incontournable. Avec sa lame lisse en inox 5Cr15MoV et sa taille de 23.5 cm, il offre une précision et une efficacité optimales. Léger (0.15 kg) et facile à manier, il est l'allié parfait pour toutes vos préparations culinaires.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 370

Poids (kg) : 0.15

Pays de Fabrication : Japon

Type de lame : Lisse

Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 23.5

Gamme : Seki Magoroku Shoso

Type d'Inox : 5Cr15MoV

Informations Logistiques :

Largeur : 430 mm

Profondeur : 80 mm

Hauteur : 20 mm