

# Sushimesser Yanagiba (Sashimi) linkshändig Klinge 20 cm

CAM23



# MASAHIRO

Kleiner Bruder des Yanagiba-Messers für Rechtshänder, dieses Messer wurde geschärft, um auch von Linkshändern benutzt werden zu können. Es wird Ihnen bei der Zubereitung und dem Schneiden Ihrer Sushi, aber auch aller Ihrer Fische helfen. Griff aus Pakkaholz, genietet. Hergestellt in Japan.

## Produkteigenschaften:

|                               |                            |                          |
|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Länge (mm) : 325              | Gewicht (kg) : 0.22        | Herstellungsland : china |
| Ärmeltyp : nieten             | Griffmaterial : pakka-holz | Art der Klinge : glatte  |
| Spülmaschine verwenden : nein | Klingenlänge (in cm) : 20  | Sortiment : masahiro     |
| Edelstahlart : mbs-26         |                            |                          |

## Informations Logistiques :

|                  |                    |                 |
|------------------|--------------------|-----------------|
| Largeur : 370 mm | Profondeur : 30 mm | Hauteur : 70 mm |
|------------------|--------------------|-----------------|