

Couteau Sashimi - Lame 27 cm

HN845127



Le Couteau Sashimi - Lame 27 cm est un outil essentiel pour les professionnels de la restauration spécialisés dans la cuisine japonaise. Sa lame lisse et longue de 27 cm, fabriquée en acier inoxydable japonais SUS 420J2, garantit une découpe précise des filets de poissons destinés aux sashimis et sushis. Conçu avec un manche en bois de peuplier, ce couteau offre une prise en main confortable et une maniabilité exceptionnelle. Son tranchant affûté d'un côté et sa dureté de 53 HRC assurent des coupes nettes en un seul geste. Ce couteau, qui ne convient pas au lave-vaisselle, reflète l'authenticité et la qualité du design traditionnel japonais.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 405

Poids (kg) : 0.14

Matière du manche : Bois

Type de lame : Lisse

Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 27

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm