



0300001223

Couteau Sashimi droitier Type 301 Design by F.A. Porsche 24,5 cm

Couteau yanagiba pour pour travailler les chairs fines et délicates comme celle du poisson. Ainsi il est idéal pour la réalisation des sashimis. Il a également la particularité d'être concave sur qur le coté gauche pour éviter que le riz ne colle à la lame.

Chroma

Couteau yanagiba pour pour travailler les chairs fines et délicates comme celle du poisson. Ainsi il est idéal pour la réalisation des sashimis. Il a également la particularité d'être concave sur qur le coté gauche pour éviter que le riz ne colle à la lame. Manche ergonomique en inox martelé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	24.5 cm
Matière du manche	Inox 18/0

Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
--------------------	-------------------------------------

Produit de la même gamme	
0300000433	Couteau a filet sole design f.a. porsche 19cm
0300001194	Couteau a saumon design f.a porsche 30
0300001223	Couteau sashimi droitier design f.a. porsche 24
0300000036	Couteau de chef design f.a. porsche 20cm
0300001193	Couteau de chef design f.a. porsche 24cm
0300000037	Couteau santoku design f.a. porsche 17
0300001204	Couteau a steak design f.a. porsche /4
0300000432	Couteau eminceur design f.a. porsche 19
0300001205	Couteau universel design f.a. porsche 14
0300001231	Couteau a decouper design f.a. porsche 18
0300000038	Couteau d'office design f.a. porsche 7
0300000434	Couteau a pain design f.a. porsche 20
0309090423	Lot de 2 couteaux design f.a porsche
0300001232	Couteau santoku pointu design f.a. porsche 19cm
0309458648	Couteau universel honesusuki design f.a. porsche 15