

SR900 - Couteau japonais chef 18 cm - Sekiryu Gyuto



Fiche technique

Description

- Idéal pour émincer la viande
- Pointe fine
- Manche en bois Hinoki léger

Le couteau chef Gyuto est un modèle qui est particulièrement conçu pour découper la viande.

Le couteau chef de fabrication japonaise, est équipé d'une lame en inox 18 Cm et d'un manche en bois naturel.

Conseils d'utilisation :

Le couteau Gyuto n'est pas compatible avec le lave vaisselle, il doit être lavé et essuyé après utilisation.

Caractéristiques techniques