

SR400 - Filet de sole Sekiryu Sashimi 21 Cm



Fiche technique

Description

- Découpe du poisson
- Idéal pour la confection de sushis et sashimis

Ce couteau de fabrication japonaise est équipé d'une lame en inox et d'un manche en bois naturel.

Ce couteau japonais est essentiellement utilisé pour la découpe du poisson lors de la préparation de sashimis et sushis.

Il est uniquement aiguisé d'un côté, ce qui lui permet d'être l'ustensile idéal pour enlever la peau du poisson et couper les sushis.

Conseils d'utilisation :

Laver et bien essuyer le couteau après chaque utilisation.

Caractéristiques techniques