

Couteau Nakiri Wasabi Black 16,5 cm

KI6716N



Découvrez notre couteau Nakiri Wasabi Black 16,5 cm, équipement essentiel pour les chefs professionnels en cuisine. Avec une lame en acier de haute qualité et un manche en plastique ergonomique, ce couteau vous assure une découpe précise et confortable. Ajoutez ce bijou de la gamme Wasabi Black à votre arsenal culinaire dès maintenant !

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 290

Pays de Fabrication : Japon

Matière du manche : Plastique

Taille de la lame (en cm) : 16.5

Gamme : Wasabi Black

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 30 mm