

CUCHILLO JAPONES YAGANIBA SASHIMI MANGO MADERA



Este cuchillo de hoja es especial para filetear, típicamente se ha usado para la preparación de Sashimi. También es típicamente llamado Yaganiba.

El corte debe realizarse en diagonal deslizando el cuchillo de arriba hacia abajo.

El mango es de madera, al más puro estilo de los cuchillos típicos japoneses. Debido a esto, no es recomendable su limpieza en el lavavajillas puesto que la madera podría deteriorarse.

-La hoja es de acero y está afiliada por una sola cara.

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 26,20 €

Precio con descuento 21,65 €

PVP Final: 26,20 €

PVP sin IVA: 21,65 €

4,55 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Este cuchillo de hoja es especial para filetear, típicamente se ha usado para la preparación de Sashimi. También es típicamente llamado Yaganiba.

El corte debe realizarse en diagonal deslizando el cuchillo de arriba hacia abajo.

El mango es de madera, al más puro estilo de los cuchillos típicos japoneses. Debido a esto, no es recomendable su limpieza en el lavavajillas puesto que la madera podría deteriorarse.

-La hoja es de acero y está afiliada por una sola cara.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.