

Coltello Giapponese MYABI - Gyutoh lama 24 cm



Coltello Giapponese professionale Gyutoh - coltello cuoco, della linea MYABI 5000 FCD. Composto di 48 strati di acciaio damasco. Tempi di consegna 3/4 gg lavorativi. Spedizione gratuita per ordini superiori a € 250,00 iva esclusa.

Valutazione: Nessuna valutazione

Modificatore prezzo variante:

Prezzo di vendita scontato:

Prezzo di vendita: € 161,04

Prezzo di vendita IVA esclusa: € 132,00

Sconto:

[Richiedi informazioni sul prodotto](#)

Descrizione

Lunghezza lama: 24 cm

Durezza lama: HRC61 approx.

Manico: Realizzato in Black Pakka Wood con terminale in acciaio inciso.

Mosaic pin : rivetto in metallo situato sul manico realizzato con la tecnica del mosaico.

Impugnatura: Tipica forma giapponese "D-Handle" che facilita ogni tecnica di taglio.

Affilatura: a mano tramite tre specifici passaggi.