

Couteau Santoku Alvéolé Seki Magoroku Shoso 16,5 Cm

KIAB5157



Découvrez le **Couteau Santoku Alvéolé Seki Magoroku Shoso 16,5 cm**, l'outil idéal pour les professionnels de la cuisine. Avec sa lame de 16,5 cm en acier inoxydable et sa structure alvéolée, ce couteau offre une précision de coupe exceptionnelle. Faites confiance à la gamme Seki Magoroku Shoso, reconnue pour sa qualité et sa durabilité.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 295

Pays de Fabrication : Japon

Matière du manche : Inox

Taille de la lame (en cm) : 16.5

Gamme : Seki Magoroku Shoso

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 20 mm