

Couteau De Chef Seki Magoroku Shoso 18 Cm

KIAB5158



Découvrez le **Couteau De Chef Seki Magoroku Shoso 18 Cm**, un outil de précision indispensable pour les professionnels de la cuisine. Avec sa lame de 18 cm en acier inoxydable, son manche ergonomique et une longueur totale de 310 mm, ce couteau vous garantit une coupe nette et une expérience de cuisine optimale. Faites confiance à la gamme Seki Magoroku Shoso pour un matériel de cuisine haut de gamme.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 310

Pays de Fabrication : Japon

Matière du manche : Inox

Taille de la lame (en cm) : 18

Gamme : Seki Magoroku Shoso

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 20 mm