

Santoku-gekarteld mes Seki Magoroku Shoso 16,5 cm

KIAB5157



Ontdek het **Seki Magoroku Shoso 16,5 cm Alveolated Santoku Mes**, het ideale gereedschap voor professionele koks. Met zijn 16,5 cm roestvrijstalen lemmet en alveolaire structuur biedt dit mes een uitzonderlijke snijprecisie. Vertrouw op de Seki Magoroku Shoso-reeks, bekend om zijn kwaliteit en duurzaamheid.

Productkenmerken:

Lengte (mm) : 295

Land van fabricage : japan

Handvatmateriaal : inox

Lengte van het mes (in cm) : 16.5

Gamme : seki-magoroku-shoso

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 20 mm