



751

CUISINE RESTAURATION

EMINCEUR GIAPPONESE - 180 mm Oltre a tagliare le verdure, questo coltello multiuso è adatto a tagliare carne e prodotti a base di carne lavorata, filetti di pesce e sashimi.

Si tratta di un coltello dalla forma delicata con una lama leggermente più larga.

La lama è dotata su entrambi i lati di alveoli che consentono al cibo di separarsi dal coltello e impediscono al cibo di attaccarsi alla lama per un taglio uniforme.



Misurare: TU

caratteristiche: altro