

573 S

CUISINE RESTAURATION

FILETTO DI SOGLIOLA - 240 mm Particolarmente utile per tagliare pesci delicati come la sogliola.

La lama è lunga, sottile e flessibile e consente di separare facilmente i filetti di pesce dalle lische



Misurare: TU

caratteristiche: altro

Consigli per il lavaggio:

