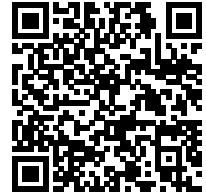


Merk: **Miyabi**

Model: 34401-201-0



Omschrijving

Gyutoh 200mm

Dit mes is een extravagante combinatie van efficiëntie en innemend design

Versnijden van grotere stukken vlees en vis, grof snijden van grotere groenten

Voor ervaren gebruikers van Japanse messen

Deze messen moeten met de nodige voorzichtigheid worden gehanteerd, maar gebruikers worden beloond met een ultiem gevoel van scherpte

Lemmet: MC66 poederstaal, damast design, 133 lagen

Greep: traditioneel D-heft, 'black ash' hout

Specificaties