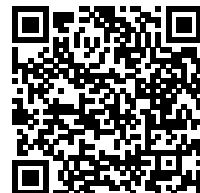


Merk: **Miyabi**

Model: 34400-241-0



## Omschrijving

Sujihiki 240 mm

Dit mes is een extravagante combinatie van efficiëntie en innemend design

Fijne plakjes snijden van vlees en vis, portioneren van sushi, bepaalde handelingen bij fileren van grote vissen

Voor ervaren gebruikers van Japanse messen

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

Lemmet: MC66 poederstaal, damast design, 133 lagen

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

## Specificaties