

KASUMI DAMASCUS - FILETERINGSKNIV, 20CM

SKU: AR-84020

kr 1265 eks. mva.

Kategorier: Japansk kjøkkenkniv

PRODUKTBESKRIVELSE

En viktig kniv for den som fileterer mye fisk. Godt egnet til å skjærer bort hinner fra kjøtt.Den første kommersielle damaskkniven som ble lansert. Eggstålet er et VG - 10 stål som er herdet til 59 til 60 Rockwell