

KASUMI YANAGIBA, 21 CM

SKU: AR-85021
kr 2389 eks. mva.

Kategorier: Yanagiba

PRODUKTBESKRIVELSE

Dette er den minste av knivene i serie med Yanagiba fra Kasumi, og den mest solgte.Den første kommersielle damaskkniven som ble lansert. Eggstålet er et VG - 10 stål som er herdet til 59 til 60 Rockwell. Yanagiba-kniven er spesielt egnet for å kutte rå fiskefileter i tynne skiver (sashimi) og blir ofte referert til som en sashimi-kniv. Yanagiba kan også brukes til å trimme fileter av kjøtt.