



# 526

## COUPEAU MISONO

COUPEAU A POISSON. 300 MM. 750 ans de tradition pour ces couteaux japonais professionnels haut de gamme. Lame acier inoxydable ultra dense facile à aiguiser sans usure et terminée par une opération « sub-zero » (choc thermique), puis aiguisée à la main par des experts. Manche en bois naturel très dur fixé par des clous en argent nickel pour une grande longévité.

**Taille:** TU

**Caractéristique:** DIVERS