Information sur le produit

Couteau baleine Kujira Japan Tosa

Numéro d'article : 5101 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe





69,00EUR / pièce

incl. 19% T.V.A. incl. expédition

Livraison **ven. 13. nov. - sam. 14. nov. 2026**

Tetsu Yamashita, coutelier dans la préfecture japonaise de Kochi, a conçu les couteaux Kujira comme un couteau de débutant.

Les jeunes devraient l'utiliser pour couper des légumes, aiguiser des crayons et pratiquer d'autres tâches de coupe légères.
Les beaux couteaux tout usage et de chef sont fabriqués à la main à Tosa et, malgré leur apparence ludique, ont une lame exceptionnellement pointue.

Couteau baleine Kujira
Minkwal
Création: Tetsu Yamashita
Taille: environ 16 x 4 cm
Matériau: acier au carbone japonais

Fabriqué au Japon