Informazioni sul prodotto

Coltello da balena Kujira Japan Tosa

N. art.: 5101 / Produttore: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe





69,00EUR / Pezzo

incluso 19% IVA incl. Spedizione

Consegna **gio 12. nov - ven 13. nov 2026**

Tetsu Yamashita, coltellinaio nella prefettura giapponese di Kochi, ha progettato i coltelli Kujira come un coltello per principianti.

I giovani dovrebbero usarlo per tagliare le verdure, affilare le matite e praticare altre attività di taglio leggero.
I bellissimi coltelli multiuso e per chef sono realizzati a mano in Tosa e, nonostante il loro aspetto giocoso, hanno una lama eccezionalmente affilata.

Coltello da balena Kujira
balena Minke
Design: Tetsu Yamashita
Dimensioni: circa 16 x 4 cm
Materiale: acciaio al carbonio giapponese

Prodotto in Giappone