Produktinformation

Kujira Walfischmesser Japan Tosa

Art-Nr.: 5101 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe





69,00EUR / Stück

inkl. 19% USt. inkl. Versand

Lieferung **Do. 12. Nov. - Fr. 13. Nov. 2026**

Tetsu Yamashita, Messerschmied in der japanischen Kochi-Präfektur, entwarf die Kujira Messer als Anfängermesser

Junge Menschen sollen damit Gemüse scheiden, Bleistifte schärfen und andere leichte Schneidearbeiten üben.
Die schönen Allzweck- und Kochmesser werden in Tosa handgefertigt, und besitzen trotz ihrer spielerischen Erscheinung eine außergewöhnlich scharfe Klinge.

Kujira Walfischmesser
Minkwal
Design: Tetsu Yamashita
Größe: ca. 16 x 4cm
Material: Japanischer Carbonstahl

Hergestellt in Japan