

Nakiri

(Cuchillo para verduras estilo occidental)



Nakiri con hoja warikomi de acero stainless ko en 45 capas de Damasco martillado y mango de madera de Magnolia y cuerno de búfalo, estilo japonés.

(Inoxidable)

#07253: 160mm \$3,750.00



Nakiri con hoja warikomi de acero VG-10 en 33 capas de Damasco martillado y mango de madera de caoba, estilo europeo.

(Inoxidable)

#07393: 160mm \$3,780.00



Nakiri con hoja tanitsuko de acero INOX y mango de resina POM, estilo europeo.

(Inoxidable)

#11111: 180mm \$3,300.00



Nakiri con hoja tanitsuko de acero INOX y mango de plástico resistente al calor (170°C) estilo europeo. *Colores disponibles: rojo, amarillo, azul, negro, verde y blanco.

(Inoxidable)

#11416: 180mm \$2,700.00



Nakiri con hoja tanitsuko de acero Molibdeno con mango estilo europeo de plástico resistente al calor (150°C).

*Colores disponibles: rojo, amarillo, azul, negro, verde y blanco. * Sin virola

(Inoxidable)

#12362: 180mm \$1,650.00



Nakiri con hoja tanitsuko de acero INOX y mango estilo europeo de acero resistente a la oxidación.

(Inoxidable)

#12162: 160mm \$3,150.00



Nakiri con hoja warikomi de acero azul II al carbono con acabado kuroba y mango pudilo de madera de nogal con cuerno de búfalo, estilo japonés.

(Oxidable)

#01173: 170mm **\$3,340.00**



Nakiri con hoja warikomi de acero azul II y cubierta de INOX con mango estilo europeo de madera sintética,

*Sin virola.

(Oxidable en la parte del filo / Inoxidable en su cubierta)

#07204: 165mm **\$4,020.00**



Nakiri con hoja warikomi de acero stainless-ko en 45 capas de Damasco con acabado en espejo y mango de madera sintética, estilo europeo.

(Inoxidable)

#07423:160mm \$3,950.00