

Soba bouchou (cuchillo para fideos)



Sobakiri bouchou con hoja fabricada en acero azul II al carbono y mango curvo de madera. (Oxidable)

#08030 330mm \$50,870.00



Sobakiri bouchou con hoja fabricada en acero azul II al carbono con acabado kuroba y mango recto de madera. (Oxidable)

#08001 240mm \$33,340.00

#08002 270mm \$35,030.00

#08003 300mm \$39,460.00

#08004 330mm \$47,180.00



Sobakiri bouchou con hoja fabricada en acero amarillo al carbono y mango curvo de madera. (Oxidable)

#08389 330mm **Descontinuado**



Sobakiri bouchou con hoja fabricada en Plata III y mango recto de madera. (Inoxidable)

#08016 240mm **\$30,770.00**

#08017 270mm **\$37,240.00**

#08018 300mm **\$42,670.00**

#08019 330mm **\$48,430.00**



Sobakiri bouchou con hoja fabricada en acero INOX y mango recto de resina. (Inoxidable)

#08381 240mm \$5,480.00

#08385 270mm \$7,070.00



Sobakiri bouchou con hoja fabricada en acero stainless y mango recto de madera. (Inoxidable)

#08387 300mm \$9,740.00

#08388 330mm \$10,990.00



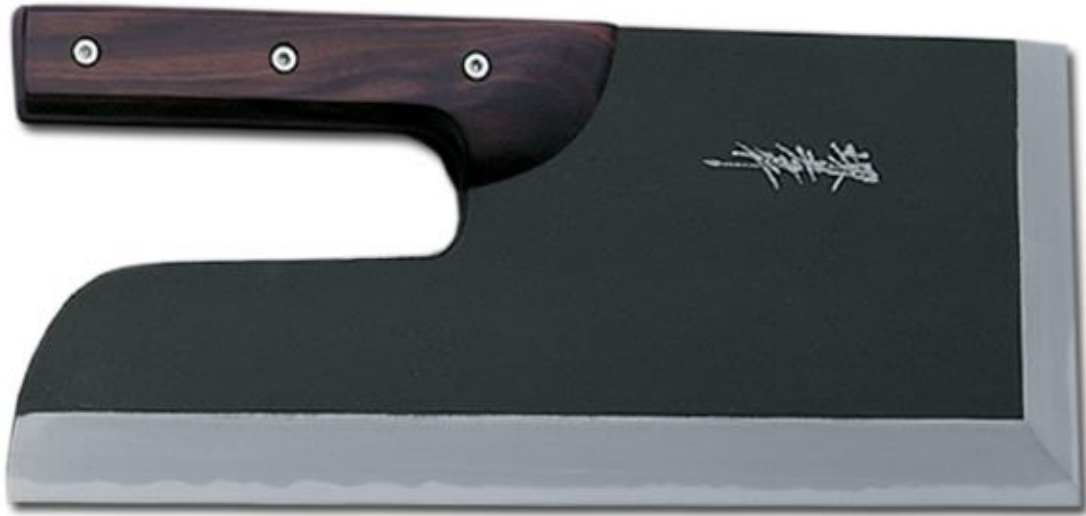
Sobakiri bouchou con hoja fabricada en acero blanco al carbono con acabado pulido y mango recto de madera.
(Oxidable)

#08366 240mm \$25,580.00

#08367 270mm \$26,940.00

#08368 300mm \$30,150.00

#08369 330mm \$35,770.00



Sobakiri bouchou con hoja fabricada en acero blanco al carbono con acabado kuroba y mango recto de madera.

(Oxidable)

#08376 240mm \$23,510.00

#08356 270mm \$25,750.00

#08357 300mm \$27,760.00

#08359 330mm \$32,760.00