

Soba bouchou (cuchillo para fideos)



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

#08030 330mm \$66,140.00



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

#08001 240mm \$43,350.00

#08002 270mm \$45,540.00

#08003 300mm \$51,300.00

#08004 330mm \$61,340.00



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 **\$40,010.00**

#08017 270mm **\$48,420.00**

#08018 300mm **\$55,480.00**

#08019 330mm **\$62,960.00**



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

#08381 240mm \$7,130.00

#08385 270mm \$9,200.00



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

#08387 300mm \$12,670.00

#08388 330mm \$14,290.00



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

#08366 240mm \$33,260.00

#08367 270mm \$35,030.00

#08368 300mm \$39,200.00

#08369 330mm \$46,510.00



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

(Oxidable)

#08376 240mm \$30,570.00

#08356 270mm \$33,480.00

#08357 300mm \$36,090.00

#08359 330mm \$42,590.00