

01 Cuchillos | Coltelli

SUSHI



La línea Sushi de Tramontina está diseñada para quienes buscan la perfección en cada corte. Con cuchillos de acero inoxidable de alto rendimiento y mangos ergonómicos con protección antimicrobiana, garantiza precisión, equilibrio y seguridad en la preparación de sushi, sashimi y otras especialidades japonesas.

La linea Sushi di Tramontina è progettata per chi cerca la perfezione in ogni taglio. Con Coltelli in acciaio inossidabile ad alte prestazioni e manici ergonomici con protezione antimicrobica, garantisce precisione, equilibrio e sicurezza nella preparazione di sushi, sashimi e altre specialità giapponesi.



Hojas de acero inoxidable NitroB
Lame in acciaio inox NitroB



Mangos de nylon
Manici in nylon



Rev. 01/25



Cuchillo Yanagiba 23 cm
Coltello Yanagiba 23 cm
Sushi

Ref.	Un.	EAN
24230/049	4	7891112246959



Cuchillo Yanagiba 33 cm
Coltello Yanagiba 33 cm
Sushi

Ref.	Un.	EAN
24230/043	4	7891112246935



Cuchillo Deba 21 cm
Coltello Deba 21 cm
Sushi

Ref.	Un.	EAN
24231/048	4	7891112246942



Cuchillo Nakiri 18 cm
Coltello Nakiri 18 cm
Sushi

Ref.	Un.	EAN
24232/047	4	7891112246966