

MASAHIRO

MASAHIRO®

Coutellerie
Créée en 1920

La marque est connue au Japon pour sa qualité sans concession et l'intemporalité de son design. Masahiro représente une part importante du marché de la découpe de viande au Japon et sait répondre à tous les cahiers de charges jusque les couteaux à thon.

The brand is known in Japan for its uncompromising quality and the timelessness of its design. Masahiro represents a significant part of the meat cutting market in Japan and knows how to meet all specifications, including tuna knives.

Environnement & Ecoresponsabilité chez MASAHIRO®

Des couteaux précieux à destination des professionnels.

Precious knives for professionals.

Lieux de fabrication : Japon

Produit emblématique : L'acier-maison MBS26 et la cryogénie

Sur le fil de la perfection



Contact :

CHROMA FRANCE HAIKU INTL
Z.I. Sud – Rue Rohan
67790 Steinbourg France
Web : <http://www.chroma-france.com>
Tel. : +33(0) 3 88 71 31 47

Produits & distributeurs :

