Nóż japoński Sashimi

845042

Wyprodukowane w Japonii – tradycyjny japoński design. Wszystkie noże z tej linii tworzą kompletny zestaw do tradycyjnego przygotowywania sushi. Ostrze wykonane z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2. Rękojeść wykonana z drewna topolowego. Twardość ostrza: ok. 53 HRC. Nie nadają się do mycia w zmywarce.



Jednostronnie ostrzony. Długa, cienka klinga jest idealna do filetowania małych i średnich ryb oraz krojenia filetów rybnych na sashimi i sushi za pomocą jednego ruchu.

Dane techniczne

Odpowiedni do	: Kontakt z żywnością
Nieodpowiedni do	: Zmywarka do naczyń
Ilość w opakowaniu	: 1
Typ opakowania	: Blister
Długość (mm)	: 375
Szerokość (mm)	: 20
Wysokość (mm)	: 30
Grubość (mm)	: 2.5
Długość uchwytu (mm)	: 135
Długość ostrza (mm)	: 240
Measurements	: (L)375
Główne materiały	: Metale, Inne
Materials	: Stal nierdzewna
Kolor	: jasne drewno

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369845042
Intrastat code	: 82119200
Gross weight (kg)	: 0.21
Waga netto (kg)	: 0.122
Długość opakowania	: 400
Szerokość opakowania	: 136
Wysokość opakowania	: 50
Quantity per (inner) package	: 5
Export carton length (mm)	: 425
Export carton width (mm)	: 335
Export carton height (mm)	: 310
Quantity per export carton	: 60
Sales units per pallet	: 1800

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu