Couteau japonais Sashimi

845059

Fabriqué au Japon – design japonais traditionnel. Tous les couteaux de cette série forment un ensemble complet pour la préparation traditionnelle des sushis. Lame en acier inoxydable japonais SUS 420J2. Manche en bois de peuplier. Dureté de la lame : environ 53 HRC. Ne convient pas au lave-vaisselle.

Tranchant affûté d'un côté. Lame longue et fine idéale pour découper en filets les poissons de petite et moyenne taille, et trancher en un seul geste les filets de poisson pour les sashimis et les sushis.



Caractéristiques

Convient à	: Contact alimentaire
Ne convient pas à	: Lave-vaisselle
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Blister
Largeur (mm)	: 335
Profondeur (mm)	: 20
Hauteur (mm)	: 30
Epaisseur (mm)	: 2
Longueur manche (mm)	: 125
Longueur lame (mm)	: 210
Measurements	: (L)335
Matières principales	: Métaux, Autre
Materials	: Inox
Couleur	: Bois clair

Spécifications de transport

EAN	: 8711369845059
Intrastat code	: 82119200
Gross weight (kg)	: 0.163
Poids net (kg)	: 0.083
Longueur emballage (mm)	: 420
Largeur emballage (mm)	: 160
Hauteur emballage (mm)	: 70
Quantity per (inner) package	: 6
Export carton length (mm)	: 435
Export carton width (mm)	: 385
Export carton height (mm)	: 350
Quantity per export carton	: 60
Sales units per pallet	: 1200
Plastic packaging (gram)	: 25

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