

Japanisches Messer Deba

845097

Hergestellt in Japan – traditionelles japanisches Design. Alle Messer aus dieser Linie bilden ein komplettes Set für die traditionelle Sushi-Zubereitung. Klinge aus japanischem Edelstahl SUS 420J2. Der Griff ist aus Pappelholz gefertigt. Klingenhärte: ca. 53 HRC. Nicht spülmaschinengeeignet.



Die Kante ist auf einer Seite geschärft. Die Klinge verjüngt sich nach unten. Ideal zum Filetieren und Schneiden von Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten sowie zum Entbeinen von zartem Fleisch.

Spezifikationen

Geeignet für	: Lebensmittelkonformität
Nicht geeignet für	: Geschirrspüler
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Länge (mm)	: 275
Dicke (mm)	: 3
Grifflänge (mm)	: 125
Länge Messer (mm)	: 150
Abmessungen	: (L)275

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369845097
Intrastat-Nummer	: 82119200
Bruttogewicht (kg)	: 0.23
Nettogewicht (kg)	: 0.15
Verpackungslänge (mm)	: 420
Verpackungsbreite (mm)	: 162
Verpackungshöhe (mm)	: 72
Quantity per (inner) package	: 6
Export carton length (mm)	: 435
Export carton width (mm)	: 385
Export carton height (mm)	: 348
Quantity per export carton	: 60
Verkaufseinheiten pro Palette	: 1200
Verpackungsmaterial Kunststoff:	(g)5

HENDI B.V.

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

HENDI Polska Sp. z o.o.

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

HENDI GmbH

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

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

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