

Japanisches Messer Sashimi

845127

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. Lange, dünne Klinge, perfekt zum Filetieren von kleinen bis mittelgroßen Fischen, zum Schneiden von Fischfilets für Sashimi und Sushi in einer einzigen Bewegung.



Spezifikationen

Geeignet für	: Lebensmittelkonformität
Nicht geeignet für	: Geschirrspüler
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Länge (mm)	: 405
Dicke (mm)	: 2.5
Grifflänge (mm)	: 135
Länge Messer (mm)	: 270
Abmessungen	: (L)405

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369845127
Intrastat-Nummer	: 82119200
Bruttogewicht (kg)	: 0.25
Nettogewicht (kg)	: 0.14
Verpackungslänge (mm)	: 480
Verpackungsbreite (mm)	: 150
Verpackungshöhe (mm)	: 52
Quantity per (inner) package	: 5
Export carton length (mm)	: 495
Export carton width (mm)	: 335
Export carton height (mm)	: 326
Quantity per export carton	: 60
Verkaufseinheiten pro Palette	: 1200

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
 Ehrling 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 Metsovu 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