Japanisches Messer Nakiri

845028

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.

Perfekt zum Schneiden von Gemüse in sehr dünne Scheiben. Gerade Kante, beidseitig geschärft. Quadratische, dünne und breite Klinge ohne spitze Spitze für einfaches Bewegen von gehackten Zutaten.

Spezifikationen

Geeignet für	: Lebensmittelkonformität
Nicht geeignet für	: Geschirrspüler
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Blister
Länge (mm)	: 290
Tiefe (mm)	: 25
Dicke (mm)	: 1.5
Grifflänge (mm)	: 125
Länge Messer (mm)	: 165
Abmessungen	: (L)290
Farbe	: Schwarz

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369845028
Intrastat-Nummer	: 82119200
Bruttogewicht (kg)	: 0.21
Nettogewicht (kg)	: 0.129
Verpackungslänge (mm)	: 422
Verpackungsbreite (mm)	: 170
Verpackungshöhe (mm)	: 72
Quantity per (inner) package	: 6
Export carton length (mm)	: 435
Export carton width (mm)	: 385
Export carton height (mm)	: 355
Quantity per export carton	: 60
Verkaufseinheiten pro Palette	: 1200
Verpackungsmaterial Kunststoff: (g)	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