

Japanisches Messer Santoku

845035

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 beidseitig geschärft. Perfekt für eine Vielzahl von Aufgaben: Schneiden, Würfeln und Hacken.



Spezifikationen

Geeignet für	: Lebensmittelkonformität
Nicht geeignet für	: Geschirrspüler
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Blister
Länge (mm)	: 290
Tiefe (mm)	: 20
Höhe (mm)	: 50
Dicke (mm)	: 1.5
Grifflänge (mm)	: 125
Länge Messer (mm)	: 165
Abmessungen	: (L)290
Farbe	: Holz hell

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369845035
Intrastat-Nummer	: 82119200
Bruttogewicht (kg)	: 0.178
Nettogewicht (kg)	: 0.098
Verpackungslänge (mm)	: 420
Verpackungsbreite (mm)	: 160
Verpackungshöhe (mm)	: 70
Quantity per (inner) package	: 6
Export carton length (mm)	: 435
Export carton width (mm)	: 390
Export carton height (mm)	: 350
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