Japanisches Messer Sashimi

845042

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
Verpackungsart	: Blister
Länge (mm)	: 375
Tiefe (mm)	: 20
Höhe (mm)	: 30
Dicke (mm)	: 2.5
Grifflänge (mm)	: 135
Länge Messer (mm)	: 240
Abmessungen	: (L)375
Farbe	: Holz hell

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369845042
Intrastat-Nummer	: 82119200
Bruttogewicht (kg)	: 0.21
Nettogewicht (kg)	: 0.122
Verpackungslänge (mm)	: 400
Verpackungsbreite (mm)	: 136
Verpackungshöhe (mm)	: 50
Quantity per (inner) package	: 5
Export carton length (mm)	: 425
Export carton width (mm)	: 335
Export carton height (mm)	: 310
Quantity per export carton	: 60
Verkaufseinheiten pro Palette	: 1800

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