

Cuchillo japonés Sashimi

845127

Fabricados en Japón: diseño tradicional japonés. Todos los cuchillos de esta línea forman un conjunto completo para la preparación tradicional de sushi. Hoja de acero inoxidable japonés SUS 420J2. Mango de madera de álamo. Dureza de la cuchilla: aprox. 53 HRC. No aptos para el lavavajillas.

Borde afilado en un lado. Hoja larga y fina perfecta para filetear pescado de tamaño pequeño a mediano, cortar filetes de pescado para sashimi y sushi en un solo movimiento.



Especificaciones

Apto para	: Contacto con alimentos
No apto para	: Lavavajillas
Materiales	: Acero inoxidable
Empaquetado por	: 1
Longitud (mm)	: 405
Espesor (mm)	: 2.5
Longitud del mango (mm)	: 135
Longitud de la hoja (mm)	: 270
Measurements	: (L)405

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369845127
Intrastat code	: 82119200
Gross weight (kg)	: 0.25
Peso neto (kg)	: 0.14
Longitud del embalaje (interior) (mm)	: 405
Ancho del embalaje (Interior) (mm)	: 50
Altura del embalaje (Interior) (mm)	: 32
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
Sales units per pallet	: 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
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