

Couteau japonais Santoku

845035

Fabriqué au Japon – design japonais traditionnel. Tous les couteaux de cette série forment un ensemble complet pour la préparation traditionnelle des sushis. Lame en acier inoxydable japonais SUS 420J2. Manche en bois de peuplier. Dureté de la lame : environ 53 HRC. Ne convient pas au lave-vaisselle.

Tranchant affûté des deux côtés. Parfait pour une variété de tâches : hacher, couper en dés et émincer.



Caractéristiques

Convient à	: Contact alimentaire
Ne convient pas à	: Lave-vaisselle
Matières	: Inox
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Blister
Largeur (mm)	: 290
Profondeur (mm)	: 20
Hauteur (mm)	: 50
Epaisseur (mm)	: 1.5
Longueur manche (mm)	: 125
Longueur lame (mm)	: 165
Measurements	: (L)290
Couleur	: Bois clair

Spécifications de transport

EAN	: 8711369845035
Intrastat code	: 82119200
Gross weight (kg)	: 0.18
Poids net (kg)	: 0.108
Longueur emballage (mm)	: 380
Largeur emballage (mm)	: 225
Hauteur emballage (mm)	: 130
Quantity per (inner) package	: 12
Export carton length (mm)	: 400
Export carton width (mm)	: 285
Export carton height (mm)	: 245
Quantity per export carton	: 24
Sales units per pallet	: 1152
Plastic packaging (gram)	: 43

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