

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 : 290 Largeur (mm) Profondeur (mm) : 20 Hauteur (mm) : 50 Epaisseur (mm) : 1.5 Longueur manche (mm) : 125 Longueur lame (mm) : 165 : (L)290 Measurements 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 Brașov, 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