

Coltello giapponese Santoku.

845035

Prodotto in Giappone – design tradizionale giapponese. Tutti i coltelli di questa linea formano un set completo per la tradizionale preparazione del sushi. Lama realizzata in acciaio inossidabile giapponese SUS 420J2. Manico realizzato in legno di pioppo. Durezza della lama: circa 53 HRC. Non lavabile in lavastoviglie.

Bordo affilato su entrambi i lati. Perfetto per una varietà di attività: tritare, tagliare a dadini e tagliare a pezzetti.



Specificazioni

Adatto a	: Contatto alimentare
Non adatto a	: Lavastoviglie
Materiali	: Acciaio inox
Imballo	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Blister
Larghezza (mm)	: 290
Profondità (mm)	: 20
Altezza (mm)	: 50
Spessore (mm)	: 1.5
Lunghezza del manico (mm)	: 125
Lunghezza della lama (mm)	: 165
Misure	: (L)290
Colore	: Legno chiaro

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369845035
Codice Intrastat	: 82119200
Peso lordo (kg)	: 0.18
Peso netto (kg)	: 0.108
Lunghezza imballo (mm)	: 380
Larghezza imballo (mm)	: 225
Altezza imballo (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
Unità di vendita per Pallet	: 1152
Materiale imballo plastica (g)	: 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