



HENDI

Tools for Chefs

Japanisches Messer Deba code: 845097

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.

Die Klinge verjüngt sich nach unten.

Ideal zum Filetieren und Schneiden von Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten sowie zum Entbeinen von zartem Fleisch.

- + Traditionelles japanisches Design – in Japan hergestelltes Produkt
- + Robust, aber präzise
- + Besonders gut für Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel
- + Kann zur Entbeinen von empfindlichem Fleisch verwendet werden
- + Die Kante ist einseitig geschärft



Code	blade length	length (W)
845097	150	275