



HENDI

Tools for Chefs

Japanisches Messer Sashimi code: 845127

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.

Lange, dünne Klinge, perfekt zum Filetieren von kleinen bis mittelgroßen Fischen, zum Schneiden von Fischfilets für Sashimi und Sushi in einer einzigen Bewegung.

- + Traditionelles japanisches Design – in Japan hergestelltes Produkt
- + Perfekt zum Schneiden von Filets für Sashimi und Sushi
- + Kann empfindliche Produkte in einer einzigen Bewegung glatt und ohne Beschädigung schneiden
- + Kante einseitig geschärft
- + Hochwertiger Griff aus Pappelholz



Code	Thickness	blade length	length (W)
845127	2.5	270	405