



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo japonés Deba code: 845097

Fabricados en Japón: diseño tradicional japonés. Todos los cuchillos de esta línea forman un conjunto completo para la preparación tradicional de sushi.

Hoja de acero inoxidable japonés SUS 420J2.

Mango de madera de álamo.

Dureza de la cuchilla: aprox. 53 HRC.

No aptos para el lavavajillas. Borde afilado en un lado.

Hoja cónica hacia la parte inferior.

Perfecto para filetear y cortar aves, pescados y mariscos, así como para deshuesar carnes delicadas.

- + Diseño tradicional japonés: producto fabricado en Japón
- + Robusto, aunque preciso
- + Especialmente adecuado para pescado, marisco, aves
- + Se puede utilizar para deshuesar carne delicada
- + Borde afilado en un lado



Código	blade length	length (W)
845097	150	275