



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo japonés Sashimi code: 845127

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 larga y fina perfecta para filetear pescado de tamaño pequeño a mediano, cortar filetes de pescado para sashimi y sushi en un solo movimiento.

- + Diseño tradicional japonés: producto fabricado en Japón
- + Perfecto para cortar filetes para sashimi y sushi
- + Puede cortar productos delicados con suavidad y sin daños, en un solo movimiento
- + Borde afilado en un lado
- + Mango de madera de álamo de alta calidad



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