

Couteau japonais Deba

845097

Fabriqué au Japon – design japonais traditionnel. Tous les couteaux de cette série forment un ensemble complet pour la préparation traditionnelle des sushis. Lame en acier inoxydable japonais SUS 420J2. Manche en bois de peuplier. Dureté de la lame : environ 53 HRC. Ne convient pas au lave-vaisselle.

Tranchant affûté d'un côté. Lame effilée vers le bas. Parfait pour lever les filets et couper la volaille, le poisson, les fruits de mer, ainsi que pour désosser les viandes délicates.



Caractéristiques

Convient à	: Contact alimentaire
Ne convient pas à	: Lave-vaisselle
Matières	: Inox
Emballé par	: 1
Largeur (mm)	: 275
Epaisseur (mm)	: 3
Longueur manche (mm)	: 125
Longueur lame (mm)	: 150
Measurements	: (L)275

Spécifications de transport

EAN	: 8711369845097
Intrastat code	: 82119200
Gross weight (kg)	: 0.23
Poids net (kg)	: 0.15
Longueur emballage (mm)	: 420
Largeur emballage (mm)	: 162
Hauteur emballage (mm)	: 72
Quantity per (inner) package	: 6
Export carton length (mm)	: 435
Export carton width (mm)	: 385
Export carton height (mm)	: 348
Quantity per export carton	: 60
Sales units per pallet	: 1200
Plastic packaging (gram)	: 25

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