



HENDI

Tools for Chefs

Couteau japonais Deba code: 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.

- + Design japonais traditionnel – produit fabriqué au Japon
- + Robuste, mais précis
- + Particulièrement adapté au poisson, aux fruits de mer et à la volaille
- + Peut être utilisé pour désosser les viandes délicates
- + Tranchant affûté d'un côté



Code	blade length	length (W)
845097	150	275