



HENDI

Tools for Chefs

Couteau japonais Sashimi code: 845127

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 longue et fine idéale pour découper en filets les poissons de petite et moyenne taille, et trancher en un seul geste les filets de poisson pour les sashimis et les sushis.

- + Design japonais traditionnel – produit fabriqué au Japon
- + Parfait pour trancher les filets pour les sashimis et les sushis
- + Peut trancher des produits délicats en une seule fois, délicatement et sans les abîmer.
- + Tranchant affûté d'un côté
- + Manche en bois de peuplier de haute qualité



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