

Coltello giapponese Santoku. code: 845035

Prodotto in Giappone – design tradizionale giapponese. Tutti i coltelli di questa linea formano un set completo per la tradizionale preparazione del sushi.

Lama realizzata in acciaio inossidabile giapponese SUS 420J2.

Manico realizzato in legno di pioppo.

Durezza della lama: circa 53 HRC.

Non lavabile in lavastoviglie. Bordo affilato su entrambi i lati.

Perfetto per una varietà di attività: tritare, tagliare a dadini e tagliare a pezzetti.



SPECIFICAZIONI

Lunghezza della lama (mm)	165
Lunghezza del manico (mm)	125
Larghezza (mm)	290
Materials	Acciaio inox
Tipo di imballo (mm)	Blister
Spessore (mm)	1.5

Colore	Legno chiaro
Altezza (mm)	50
Materiale principale	Metalli, Altro
Misure	(L)290
Imballo	1
Profondità (mm)	20



HENDI

Tools for Chefs

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Paese di origine	Cina
Export carton height (mm)	350
Export carton width (mm)	390
GS1 Imballo	1
Peso netto (kg)	0.098
Altezza imballo (mm)	70
Materiale imballo plastica (g)	25
Quantity per (inner) package	6

EAN	8711369845035
Export carton length (mm)	435
Peso lordo (kg)	0.178
Codice Intrastat	82119200
Lunghezza imballo (mm)	420
Larghezza imballo (mm)	160
Quantity per export carton	60
Unita ´ di vendita per Pallet	1200