

Coltello giapponese Deba.

845097

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 un lato. Lama rastremata verso il basso. Perfetto per sfilettare e tagliare pollame, pesce, frutti di mare e per disossare la carne delicata.



Specificazioni

Adatto a	: Contatto alimentare
Non adatto a	: Lavastoviglie
Imballo	: 1
Larghezza (mm)	: 275
Spessore (mm)	: 3
Lunghezza del manico (mm)	: 125
Lunghezza della lama (mm)	: 150
Misure	: (L)275
Materiale principale	: Metallo, Altro
Materials	: Acciaio inox

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369845097
Codice Intrastat	: 82119200
Peso lordo (kg)	: 0.23
Peso netto (kg)	: 0.15
Lunghezza imballo (mm)	: 420
Larghezza imballo (mm)	: 162
Altezza imballo (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
Unità di vendita per Pallet	: 1200
Materiale imballo plastica (g)	: 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