



HENDI

Tools for Chefs

Coltello giapponese Deba. code: 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.

- + Design tradizionale giapponese – prodotto realizzato in Giappone.
- + Robusto ma preciso.
- + Particolarmente efficace per pesce, frutti di mare, pollame.
- + Può essere utilizzato per disossare carne delicata.
- + Bordo affilato su un lato.



Codice

blade length

length (W)

845097

150

275