

Coltello giapponese Sashimi

845127

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 lunga e sottile perfetta per sfilettare pesci di piccole e medie dimensioni, affettare filetti di pesce per sashimi e sushi con un unico movimento.



Specificazioni

Adatto a	: Contatto alimentare
Non adatto a	: Lavastoviglie
Imballo	: 1
Larghezza (mm)	: 405
Spessore (mm)	: 2.5
Lunghezza del manico (mm)	: 135
Lunghezza della lama (mm)	: 270
Misure	: (L)405
Materiale principale	: Metallo, Altro
Materials	: Acciaio inox

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369845127
Codice Intrastat	: 82119200
Peso lordo (kg)	: 0.25
Peso netto (kg)	: 0.14
Lunghezza imballo (mm)	: 480
Larghezza imballo (mm)	: 150
Altezza imballo (mm)	: 52
Quantity per (inner) package	: 5
Export carton length (mm)	: 495
Export carton width (mm)	: 335
Export carton height (mm)	: 326
Quantity per export carton	: 60
Unita ´di vendita per Pallet	: 1200

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