



HENDI

Tools for Chefs

Coltello giapponese Sashimi code: 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.

- + Design tradizionale giapponese – prodotto realizzato in Giappone.
- + Perfetto per affettare filetti per sashimi e sushi.
- + Può affettare i prodotti delicati senza problemi e senza danni, con un unico movimento.
- + Bordo affilato su un lato.
- + Manico in legno di pioppo di alta qualità.



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