

Japans Nakiri mes

845028

Geproduceerd in Japan – traditioneel Japans design. Alle messen uit deze lijn vormen een complete set voor traditionele sushibereiding. Lemmet gemaakt van Japans roestvast staal SUS 420J2. Handgreep gemaakt van populier hout. Hardheid blad: ca. 53 HRC. Niet vaatwasmachinebestendig.

Perfect voor het snijden van groenten in zeer dunne plakjes. Recht snede, aan beide zijden geslepen. Vierkant, dun en breed lemmet zonder puntige punt voor eenvoudig verplaatsen gehakte ingrediënten.



Specificaties

Geschikt voor	: Voedselcontact
Niet geschikt voor	: Vaatwassers
Materialen	: Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Blister
Lengte (mm)	: 290
Breedte (mm)	: 25
Dikte (mm)	: 1.5
Lengte handvat (mm)	: 125
Lengte mes (mm)	: 165
Measurements	: (L)290
Kleur	: Zwart

Transportspecificaties

EAN	: 8711369845028
Intrastat code	: 82119200
Gross weight (kg)	: 0.382
Nettogewicht (kg)	: 0.31
Lengte verpakking (mm)	: 380
Breedte verpakking (mm)	: 225
Hoogte verpakking (mm)	: 130
Quantity per (inner) package	: 12
Export carton length (mm)	: 400
Export carton width (mm)	: 245
Export carton height (mm)	: 285
Quantity per export carton	: 24
Sales units per pallet	: 1152
Plastic packaging (gram)	: 43

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