

Japans mes Sashimi

845042

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.



Snede aan één kant geslepen. Lang, dun lemmet, perfect voor het in één beweging fileren van kleine tot middelgrote vis en het snijden van visfilets voor sashimi en sushi.

Specificaties

Geschikt voor	: Voedselcontact
Niet geschikt voor	: Vaatwassers
Materialen	: Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Blister
Lengte (mm)	: 375
Breedte (mm)	: 20
Hoogte (mm)	: 30
Dikte (mm)	: 2.5
Lengte handvat (mm)	: 135
Lengte mes (mm)	: 240
Measurements	: (L)375
Kleur	: Hout licht

Transportspecificaties

EAN	: 8711369845042
Intrastat code	: 82119200
Gross weight (kg)	: 0.25
Nettogewicht (kg)	: 0.17
Lengte verpakking (mm)	: 415
Breedte verpakking (mm)	: 165
Hoogte verpakking (mm)	: 115
Quantity per (inner) package	: 12
Export carton length (mm)	: 430
Export carton width (mm)	: 255
Export carton height (mm)	: 180
Quantity per export carton	: 24
Sales units per pallet	: 1344
Plastic packaging (gram)	: 36

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