

Japans mes Sashimi

845127

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
Lengte (mm)	: 405
Dikte (mm)	: 2.5
Lengte handvat (mm)	: 135
Lengte mes (mm)	: 270
Measurements	: (L)405

Transportspecificaties

EAN	: 8711369845127
Intrastat code	: 82119200
Gross weight (kg)	: 0.25
Nettogewicht (kg)	: 0.14
Lengte verpakking (mm)	: 480
Breedte verpakking (mm)	: 150
Hoogte verpakking (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
Sales units 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