

Japans mes Sashimi code: 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.

- + Traditioneel Japans ontwerp – gemaakt in Japan
- + Perfect voor het snijden van filets voor sashimi en sushi
- + Kan delicate producten soepel en zonder schade in één beweging snijden
- + Snede aan één kant geslepen
- + Hoogwaardig populieren handvat



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