



HENDI

Tools for Chefs

Faca japonesa Deba code: 845097

Fabricado no Japão – design japonês tradicional. Todas as facas desta linha formam um conjunto completo para a preparação tradicional de sushi.

Lâmina em aço inoxidável japonês SUS 420J2.

Cabo de madeira poplar.

Dureza da lâmina: aprox. 53 HRC.

Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Extremidade afiada de um dos lados.

Lâmina afunilada até à ponta.

Perfeito para cortar aves ou peixe em filetes, marisco, bem preparar carnes delicadas.

- + Design japonês tradicional – produto fabricado no Japão
- + Robusto e preciso
- + Especialmente bom para peixe, marisco e aves
- + Pode ser utilizado para desossar carne delicada
- + Extremidade afiada num dos lados



Código

blade length

length (W)

845097

150

275