



HENDI

Tools for Chefs

Faca japonesa Sashimi code: 845127

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 lado.

Lâmina longa e fina, perfeita para fatiar peixes pequenos a médios, fatiar filetes de peixe para sashimi e sushi num só movimento.

- + Design japonês tradicional – produto fabricado no Japão
- + Perfeito para fatiar filetes para sashimi e sushi
- + Fatia produtos delicados suavemente e sem danos, num só movimento
- + Extremidade afiada num dos lados
- + Pega de madeira poplar de alta qualidade



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