



## Nóż japoński Sashimi, jasne drewno, 375mm HENDI 845042

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 845042



### Cechy produktu

Długość (mm): 375

Szerokość (mm): 20

Wysokość (mm): 30

Kolor: jasne drewno

Długość ostrza (mm): 240

Grubość (mm): 2.5

Długość uchwytu (mm): 135

Waga netto (kg): 0.122

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Materiały: Stal nierdzewna

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Nóż japoński Sashimi firmy HENDI jest idealnym wyborem do krojenia filetów rybnych na sashimi i sushi. Jego wąska klinga jest również doskonała do skórowania i filetowania niewielkich i średnich ryb. Dzięki nożowi Sashimi można uzyskać bardzo cienkie, prawie przezroczyste plastry z bardzo niewielkim uszkodzeniem krojonego produktu.

Wyprodukowane w Japonii – tradycyjny japoński design. Wszystkie noże z tej linii tworzą kompletny zestaw do tradycyjnego przygotowywania sushi.

Ostrze wykonane z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2.

Rękojeść wykonana z drewna topolowego.

Twardość ostrza: ok. 53 HRC.

Nie nadają się do mycia w zmywarce.

Jednostronnie ostrzony.

Długa, cienka klinga jest idealna do filetowania małych i średnich ryb oraz krojenia filetów rybnych na sashimi i sushi za pomocą jednego ruchu.