

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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 845042

Cechy produktu

Długość (mm): 375
Szerokość (mm): 20
Wysokość (mm): 30
Grubość (mm): 2.5
Waga netto (kg): 0.122
Materiały: Stal nierdzewna
Inne kolory: jasne drewno
Długość uchwytu (mm): 135
Długość ostrza (mm): 240
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością
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.