



## Nóż japoński Deba, 275mm HENDI 845097



Producent: Hendi

Nr referencyjny: 845097



### Cechy produktu

Długość (mm): 275

Długość ostrza (mm): 150

Grubość (mm): 3

Długość uchwyty (mm): 125

Waga netto (kg): 0.15

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Materiały: Stal nierdzewna

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Nóż japoński Deba firmy HENDI to tradycyjny nóż używany przez szefów do przygotowania całej ryby – od oczyszczenia, po porcjowanie. Jego grubość sprawia, że jest idealny do filetowania ryb, przecinania rybich kręgosłupów, usuwania chrząstek płetw, czy cięcia na plastry delikatnych owoców morza. Nóż Deba może być również stosowany do przygotowywania drobiu lub innego rodzaju mięsa z niewielkimi kośćmi i ścięgnami.

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.

Ostrzony jednostronnie.

Klinga zwężająca się ku dołowi.

Idealna do filetowania i krojenia drobiu, ryb, owoców morza, a także usuwania kości z delikatnego mięsa.