



Nóż japoński Sashimi, 405mm HENDI 845127



Producent: Hendi



Nr referencyjny: 845127

Cechy produktu

Długość (mm): 405

Długość ostrza (mm): 270

Grubość (mm): 2.5

Długość uchwyty (mm): 135

Waga netto (kg): 0.14

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Materiały: Stal nierdzewna

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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.