

Japanisches Messer Nakiri

845028

Hergestellt in Japan – traditionelles japanisches Design. Alle Messer aus dieser Linie bilden ein komplettes Set für die traditionelle Sushi-Zubereitung. Klinge aus japanischem Edelstahl SUS 420J2. Der Griff ist aus Pappelholz gefertigt. Klingenhärte: ca. 53 HRC. Nicht spülmaschinengeeignet.

Perfekt zum Schneiden von Gemüse in sehr dünne Scheiben. Gerade Kante, beidseitig geschärft. Quadratische, dünne und breite Klinge ohne spitze Spitze für einfaches Bewegen von gehackten Zutaten.



Spezifikationen

Geeignet für	: Lebensmittelkonformität
Nicht geeignet für	: Geschirrspüler
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Blister
Länge (mm)	: 290
Breite (mm)	: 25
Dicke (mm)	: 1.5
Grifflänge (mm)	: 125
Länge Messer (mm)	: 165
Abmessungen	: (L)290
Farbe	: Schwarz

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369845028
Intrastat-Nummer	: 82119200
Bruttogewicht (kg)	: 0.382
Nettogewicht (kg)	: 0.31
Verpackungslänge (mm)	: 380
Verpackungsbreite (mm)	: 225
Verpackungshöhe (mm)	: 130
Quantity per (inner) package	: 12
Export carton length (mm)	: 400
Export carton width (mm)	: 245
Export carton height (mm)	: 285
Quantity per export carton	: 24
Verkaufseinheiten pro Palette	: 1152
Verpackungsmaterial Kunststoff:	(4)B

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu