

Link do produktu: <https://bykmiaciak.pl/noz-japonski-sashimi-z-drewniana-raczka-270405-mm-p-9849.html>



Hendi Nóż japoński SASHIMI z drewnianą rączką 270/405 mm

Cena brutto	156,16 zł
Cena netto	126,96 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-013455
Kod producenta	845127
Kod EAN	8711369845127

Opis produktu

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. Ostrze wykonane zostało z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2, a rękojeść z drewna topolowego.

Cechy produktu:

- Tradycyjny japoński design - wyprodukowany w Japonii,
- Doskonały do krojenia filetów na sashimi i sushi,
- Tnie delikatne produkty płynnie i bez uszkodzeń, za pomocą jednego ruchu,
- Ostrzony jednostronnie,
- Wysokiej jakości rękojeść z drewna topolowego.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **845127**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Marka - **HENDI**
- Materiały - **Stal nierdzewna**
- Długość ostrza (mm) - **270**
- Długość uchwyty (mm) - **135**
- Długość (mm) - **405**
- Grubość (mm) - **2.5**
- Waga (kg) - **0.2**

W zestawie:

- Nóż japoński

Oznaczenia produktu: MPN: 845127; EAN: 8711369845127.