

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/noz-japonski-sashimi-240-mm-p-8743.html>

Nóż Japoński 'Sashimi' 240 mm

Cena brutto	153,87 zł
Cena netto	125,10 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	845042
Kod producenta	845042
Producent	HENDI

Opis produktu

Nóż japoński "SASHIMI" 240 mm

Profesjonalny nóż Japoński "Sashimi" doskonały do krojenia ryb na cienkie plastry, doskonale sprawdza się również podczas przygotowywania sushi. Noże Hendi charakteryzują się wysoką jakością, a ich uniwersalność sprawia, że rekomendowane są dla profesjonalistów oraz do użytku domowego.

- Tradycyjny nóż japoński z drewnianą rączką
- Wykonany z wysokiej jakości stali węglowej X50CrMoV15
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze
- Nie można myć w zmywarkach

grubość stali (mm): 4

długość ostrza (mm): 240

długość (mm): 370