

JAPANSK SASHIMI KNIV BLADLENGDE 270 MM

SKU: MP-845127
kr 901

Kategorier: Japansk kjøkkenkniv

PRODUKTBESKRIVELSE

HENDI japanske kniven Sashimi er det ideelle valget for å skjære fiskefileter til sashimi og sushi. Det smale bladet er også utmerket for å flå og filetere liten til mellomstor fisk. Med denne kniven er det mulig å oppnå svært tynne, nesten gjennomsiktige skiver med svært lite celleskade på det kuttede produktet. Kanten er slipt på den ene siden. Produsert i Japan – tradisjonell japansk design. Alle kniver fra denne serien danner et komplett sett for tradisjonell sushitilberedning. Blad laget av japansk rustfritt stål SUS 420J2. Håndtak laget av poppeltre. Bladhardhet: ca. 53 HRC. Tåler ikke oppvaskmaskin.Bladlengde: 270 mmTotal lengde: 405 mm

Lengde	27 cm