

Japanisches Messer Deba code: 845097

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. Die Kante ist auf einer Seite geschärft.
Die Klinge verjüngt sich nach unten.
Ideal zum Filetieren und Schneiden von Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten sowie zum Entbeinen von zartem Fleisch.



SPEZIFIKATIONEN

Länge Messer (mm)	150	Verpackungsmenge vermarktet	1
Grifflänge (mm)	125	Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Nicht geeignet für	Geschirrspüler	Dicke (mm)	3
Länge (mm)	275		
Abmessungen	(L)275		

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845097	Export-Kartonhöhe (mm)	348
Intrastat-Nummer	82119200	Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	25
Menge pro Exportkarton	60	Menge pro innerem Paket	6
Verkaufseinheiten pro Palette	1200	Ursprungsland	China
Exportkartonlänge (mm)	435	GS1-Verpackungsmenge	1
Exportkartonbreite (mm)	385	Bruttogewicht (kg)	0.23
(Innere) Verpackungslänge (mm)	420	Nettogewicht (kg)	0.15
Verpackungsbreite (mm)	162		