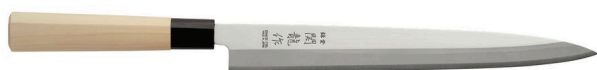


Japanisches Messer Sashimi code: 845127

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.

Lange, dünne Klinge, perfekt zum Filetieren von kleinen bis mittelgroßen Fischen, zum Schneiden von Fischfilets für Sashimi und Sushi in einer einzigen Bewegung.



SPEZIFIKATIONEN

Länge Messer (mm)	270
Grifflänge (mm)	135
Nicht geeignet für	Geschirrspüler
Länge (mm)	405
Abmessungen	(L)405

Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.5

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845127
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	60
Verkaufseinheiten pro Palette	1200
Exportkartonlänge (mm)	495
(Innere) Verpackungslänge (mm)	480
Verpackungsbreite (mm)	150
(Innere) Verpackungshöhe (mm)	52

Exportkartonbreite (mm)	335
Export-Kartonhöhe (mm)	326
Menge pro innerem Paket	5
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	0.25
Nettogewicht (kg)	0.14