Dane aktualne na dzień: 12-07-2025 21:51

Link do produktu: https://marketeuro.pl/noz-japonski-deba-do-oczyszczania-porcjowania-ryby-150275-mm-p-56617.html

# Nóż japoński DEBA do oczyszczania porcjowania ryby 150/275 mm

| | |
|---|---|
| Cena | **135,13 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Numer katalogowy | **1025821** |
| Kod producenta | **1025821** |
| Kod EAN | **8711369845097** |

## Opis produktu

Kod producenta: **845097**

**Nóż japoński Deba firmy HENDI** to tradycyjny nóż używany przez szefów do przygotowania całej ryby - od oczyszczania, po porcjowanie. Jego grubość sprawia, że jest idealny do filetowania ryb, przecinania rybich kręgosłupów, usuwania chrząstek płetw, czy cięcia na plastry delikatnych owoców morza. Nóż Deba może być również stosowany do przygotowywania drobiu lub innego rodzaju mięsa z niewielkimi kośćmi i ścięgnami. Ostrze wykonane zostało z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2, a rękojeść z drewna topolowego.

**Cechy produktu:**

- - Tradycyjny japoński design – wyprodukowany w Japonii,
- - Masywny, a jednocześnie precyzyjny,
- - Doskonały do ryb, owoców morza, drobiu,
- - Może być używany do usuwania kości z delikatnego mięsa,
- - Ostrzony jednostronnie.

**Parametry techniczne:**

- - Nr katalogowy - **845097**
- - Stan artykułu - **Nowy**
- - Marka - **HENDI**
- - Materiały - **Stal nierdzewna**
- - Długość ostrza (mm) - **150**
- - Długość uchwytu (mm) - **125**
- - Długość (mm) - **275**
- - Grubość (mm) - **3**
- - Waga (kg) - **0.3**

**W zestawie:**

- - Nóż japoński