



FICHA TÉCNICA

GAMA DE CUCHILLOS MOD. SAFFRON

Características:

Cuchillos con una nueva tecnología en el Tratamiento Térmico de la Hoja de cinco etapas que le proporciona al acero unas cualidades de tenacidad, dureza, y durabilidad en el corte nunca antes vistas en el Sector Doméstico.

Mango: El material del mango es POM (Polioximetileno), lo que le dota de una gran rigidez, tenacidad y extraordinaria resistencia al desgaste. El mango ha sido diseñado después de un largo estudio y años de experiencia lo que ha permitido obtener un gran acabado y alta adaptabilidad a cualquier tipo de mano aumentando así la confianza en la sujeción del usuario y por lo tanto conseguir mayor seguridad en el uso.

La espiga del cuchillo va totalmente cubierta por las cachas de POM, lo que permite evitar roturas del mango si el cuchillo cae al suelo.

Otras características: Cuchillo de acero inoxidable compuesto por Carbono 0.6%, Cromo 14%, Molibdeno 0.5%, Vanadio 0.15%. Es un cuchillo cuyo proceso de fabricación (troquelado, templado y mecanizado) le proporciona una alta resistencia, ductilidad y dureza. El ángulo agudo del lo obtenido gracias a la experiencia de personal con más de 20 años en el sector cuchillero facilita el corte y el deslizamiento.

Recomendaciones: Mantenga el gran afilado de este cuchillo con una chaira para evitar resbalones y cortes ya que su mayor uso se hace presionando con los dedos los alimentos. Se recomienda el lavado a mano y el secado inmediatamente después del lavado.

Presentación: Envase blíster individual.





FICHA TÉCNICA



41002519BL – Cuchillo Santoku Mod. Saffron 175 mm. – Mango POM

Ref: 41002519BL Hoja: largo 175 mm, espesor 2,0 mm, peso 198 gr. Acabado Pulido Brillo Mate.

Utilidad: Sus características como su longitud, espesor y forma explican ésta alta frecuencia de uso, la hoja de este cuchillo de cocinero de corte oriental le permite desde cortar alimentos más difíciles pudiendo hacer mayor presión con su parte ancha, hasta hacer trabajos más finos y de precisión como picar, cortar pequeños alimentos blandos...
Losalveolosdelahoja permiten laminar deformaprecisascarnesy pescadoscrudos de forma eficiente.



41002520BL – Macheta Cocinero Mod. Saffron 200 mm. – Mango POM

Ref: 41002520BL Hoja: largo 200 mm, espesor 2,0 mm, peso 386 gr. Acabado Pulido Brillo Mate.

Utilidad: Partir piezas de carne o pescado con huesos y espinas.



FICHA TÉCNICA



41002510BL – Cuchillo Mondador Mod. Saffron 110 mm. – Mango POM

41002512BL – Cuchillo Verduras Mod. Saffron 150 mm. – Mango POM

41002514BL – Cuchillo Cocinero Mod. Saffron 200 mm. – Mango POM

Ref: 41002510BL Hoja: largo 110 mm, espesor 2,0 mm, peso 48 gr. Acabado Pulido Brillo Mate.

Ref: 41002512BL Hoja: largo 150 mm, espesor 2,0 mm, peso 55 gr. Acabado Pulido Brillo Mate.

Ref: 41002514BL Hoja: largo 200 mm, espesor 2,0 mm, peso 239 gr. Acabado Pulido Brillo Mate.

Utilidad: Su tamaño le hace ideal para pelar y extraer el corazón de frutas y verduras. Este tipo de cuchillo dentro de la cocina es habitualmente usado para hacer decoraciones especiales. Su hoja es muy fuerte para evitar accidentes y su afilado está hecho a mano por cuchilleros profesionales.

Esta serie profesional de cuchillos multusos son utilizados por cocineros profesionales y amateur lo que le hace indispensable en cualquier cocina.

Sus características como su longitud, espesor y forma explican ésta alta frecuencia de uso, la hoja de este cuchillo de cocinero va haciéndose más estrecha de raíz a punta lo que le permite desde cortar alimentos más difíciles pudiendo hacer mayor presión con su parte ancha, hasta hacer trabajos más finos y de precisión como picar, cortar pequeños alimentos blandos... Con su fina punta pasando por su cuerpo o parte central que por lo general es la más usada para preparar una gran variedad de alimentos, cortar rodajar, etc...



41002517BL – Cuchillo Panero Mod. Saffron 200 mm. – Mango POM

Ref: 41002517BL Hoja: largo 200 mm, espesor 2,0 mm, peso 165 gr. Acabado Pulido Brillo Mate.

Utilidad: Cortar el pan sea cual sea su versión no volverá a ser un quebradero de cabeza. La longitud, firmeza y su estudiado perlado hace de esta hoja una herramienta de gran precisión para cortar láminas, rebanadas o simplemente abrir bocadillos para la merienda.



41002518BL – Cuchillo Jamonero Mod. Saffron 300 mm. – Mango POM

Ref: 41002518BL Hoja: largo 300 mm, espesor 2,0 mm, peso 157 gr. Acabado Pulido Brillo Mate.

Utilidad: Jamonero y salmonero. La longitud, estrechez y flexibilidad de su hoja permiten que pueda cortar muy finamente y con gran precisión, mientras el movimiento del corte se acopla al perfil del jamón.