



FICHA TÉCNICA

Artículo : CUCHILLO COCINERO HOJA 9 cm MODELO AGUACEJO ROJO
REFERENCIA: 41002271



FICHA TECNICA:

4810 – Puntilla Cocinero 9 Cm - Forjado - Mango Rojo

Hoja: largo 90 mm, espesor 2 mm, peso 95 gr. Acabado Pulido Brillo Mate.
Fabricada en acero inoxidable 5Cr15MoV.

• Composición Química: acero inoxidable compuesto por Carbono 0.6%, Cromo 14%, Molibdeno 0.5%, Vanadio 0.15%.

Mango: Color Rojo. El material del mango es POM (Polioximetileno), lo que le dota de una gran rigidez, tenacidad y extraordinaria resistencia al desgaste. El mango cuenta con un gran diseño y estilo, sin renunciar a la ergonomía. Este modelo incorpora al final del cuchillo un remate de la misma hoja que todo el cuchillo que le aporta mayor balance al cuchillo.

Remaches: Fabricados en Acero inoxidable muy resistentes a la corrosión. Remaches compuestos de 2 piezas, Macho y hembra, que fijan el mango a la hoja de forma permanente.

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. Una característica diferenciadora de ésta serie es la virola ya que mango virola y espiga son una única pieza. Este refuerzo que va entre la hoja y el mango sirve además de como embellecedor como protector para las manos ya que evita cortes si se produjese un deslizamiento del cuchillo.

Recomendaciones: Mantenga el afilado de sus cuchillos peladores con una chaira para evitar resbalones y cortes ya que su mayor uso se hace presionando con los dedos los alimentos. A la hora de elegir entre cuchillos forjados o no forjados, si lo que busca es una mayor durabilidad en tiempo, un menor mantenimiento y una alta calidad no lo duden, elija forjado.