



FICHA TÉCNICA



FICHA TECNICA:

Ref:41002282 – Cuchillo Chuletero Microdentado 10 cm. – Mango Negro

Hoja: largo 110 mm, espesor 1,0 mm, peso 25 gr. Acabado Pulido Brillo Espejo.

Fabricada en acero inoxidable AISI – 420.

• Composición Química: Carbono (0,36 – 0,42), Silicio ($\leq 0,75$), Manganeso ($\leq 1,00$), Fósforo ($\leq 0,040$), Azufre ($\leq 0,015$), Cromo (12,50-14,50), Nitrógeno (0,06 – 0,09).

Mango: El material del mango es un material altamente resistente al agua y la humedad, además le dota de una gran rigidez y extraordinaria resistencia al rayado y al desgaste.

Color: Negro.

Utilidad: Cuchillo de mesa especial para corte de carnes.

Recomendaciones: Mantenga el gran afilado de este cuchillo con un afilador especial de filos de sierra para evitar resbalones y cortes.

Pack de 3 cuchillos chuleteros Modelo Gulash con hoja microdentada. Especial para cortes de carne y para utilizar en tu día a día. El filo de los cuchillos es microdentado y está fabricado en acero inoxidable con acabado pulido brillo espejo.

El mango está fabricado en un material altamente resistente al agua y a la humedad. Los remaches del mango son de acero inoxidable.

Los cuchillos están dotados de una gran rigidez, con extraordinaria resistencia al rayado y al desgaste.

La medida del largo total de los cuchillos es de 21 cm y el de la hoja de 10 cm, con un espesor de 1 mm. Disponibles en color negro.