



## FICHA TÉCNICA



**Referencia: 41000002**

**Tijeras de pescado | Adecuadas para uso profesional | Hojas de acero inoxidable | Longitud: 21 cm | Ideales para corte preciso de alimentos**

Estas tijeras están fabricadas en acero inoxidable AISI 420 con un acabado pulido, convirtiéndola en una herramienta ideal para quienes buscan un corte limpio y seguro en la cocina.

Además, este material garantiza resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza, prolongando la vida útil de tus tijeras y manteniéndolas siempre listas para usar.

Sus hojas están templadas para conservar el filo por más tiempo, mientras que una de ellas cuenta con un borde dentado que facilita el agarre y corte de la piel o escamas del pescado, evitando deslizamientos.

Gracias a su diseño ergonómico, las tijeras brindan un agarre cómodo y firme, haciendo más eficientes las tareas de limpieza y fileteado.

Este accesorio resulta indispensable para cocineros profesionales y aficionados, asegurando el mejor rendimiento y durabilidad.