



FICHA TÉCNICA

REFERENCIA: 4100 2521-BL

BLISTER DE CUCHILLO PUNTILLA COCINERO "MOD SAFFRON" 13cm

CUCHILLO PUNTILLA COCINERO Mod. SAFFRON



Hoja: largo 130 mm, espesor 2,0 mm, peso 83 gr. Acabado Pulido Brillo Mate.

En Cofan hemos desarrollado 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

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 multiusos 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 rodaja, etc...

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: Se envía en Estuche individual.

