



## FICHA TÉCNICA

**Artículo :** CUCHILLO PANERO HOJA 21 cm    MODELO AGUACEJO ROJO  
REFERENCIA: 41002276



### FICHA TECNICA:

#### 4811 – Cuchillo Panero 21 Cm - Forjado - Mango Rojo

**Hoja:** largo 210 mm, espesor 2,5 mm, peso 220 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:** Cuchillo de pan donde sus grandes y estudiados dientes le permitirá desgarrar fácilmente las fibras del pan, obtenido así una impecable presentación. Ideal para desayunos familiares y restaurantes donde se consumen grandes cantidades de pan, tostadas, torrijas, sándwiches, etc. Su longitud y espesor le permiten cortar barras de pan sin gran esfuerzo, sintiendo en cada momento donde se encuentra la hoja del cuchillo.

**Recomendaciones:** Mantenga el gran afilado de este cuchillo con un afilador especial de filos de sierra 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.

En cuanto a limpieza se recomienda que sean lavados con agua templada y jabón, secarlos completamente después de cada uso.