



FICHA TÉCNICA

Artículo : CUCHILLO COCINA HOJA 20 cm MODELO AGUACEJO ROJO
REFERENCIA: 41002275



FICHA TECNICA:

4820 – Cuchillo Cocina 20 Cm - Forjado - Mango Rojo

Hoja: largo 200 mm, espesor 2,5 mm, peso 240 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: Es un cuchillo multiusos usado altamente 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 rodajas etc... 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.