



FICHA TÉCNICA

Artículo : CUCHILLO COCINA HOJA 15 cm MODELO AGUACEJO ROJO
REFERENCIA: 41002273



FICHA TECNICA:

4815 – Cuchillo Cocina 15 Cm - Forjado - Mango Rojo

Hoja: largo 150 mm, espesor 2,5 mm, peso 197 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...

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.