



## FICHA TÉCNICA

Artículo : 4100 2475

PACK 6 uds CUCHILLO COCINA MICRO "MOD GINGER" 105MM



Cuchillo de cocina microdentado Mod. Ginger

Mango: PP

Acabado brillo

Nueva tecnología en el tratamiento térmico de la hoja de cinco etapas que proporciona al acero unas cualidades de tenacidad, dureza, y durabilidad.

Su diseño en hoja estrecha y puntiaguda le permite realizar cortes incisos fácilmente en piezas de carne.

Largo de hoja 10,5cm

Espesor 0,8mm

Peso : 25gr.

**Utilidad:** Cuchillo de mesa especial para corte de carnes.

**Mango:** El material del mango es PP (Polipropileno de alta prestaciones), 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.

**Otras características:** Cuchillo de acero inoxidable AISI - 420. Su diseño en hoja estrecha y puntiaguda le permite realizar cortes incisos fácilmente en piezas de carne.

El proceso de fabricación y el diseño del Microdentado aseguran una mayor calidad haciendo mucho más duradero el cuchillo además de necesitar un menor mantenimiento que cualquier otro cuchillo ya que se desgasta mucho menos el filo.

**Recomendaciones:** Mantenga el gran afilado de este cuchillo con un afilador especial de filos de sierra para evitar resbalones y cortes.