



FICHA TÉCNICA

Referencia: 41002273; 410022734; 41002275

Cuchillo de Cocina con Forjado Francés | En Color Rojo | Diferentes Medidas



4100 2273	Hoja/Folha: 15 cm Espesor/Espessura: 2,5 mm
1/1	
4100 2274	Hoja/Folha: 17 cm Espesor/Espessura: 2,5 mm
1/1	
4100 2275	Hoja/Folha: 20 cm Espesor/Espessura: 2,5 mm
1/1	

Cuchillo de cocina con forjado francés Modelo Aguacejo ideal para pelar y extraer el corazón de frutas y verduras.

Es muy habitual utilizar este tipo de cuchillos en la cocina tradicional y, actualmente, en la elaboración de platos con presentaciones especiales.

Su hoja es muy fuerte y el afilado está hecho a mano por cuchilleros profesionales.

Hay tres tamaños de hoja a elegir: 15, 17 y 20 cm.

Una característica diferenciadora de este cuchillo es la virola, ya que une el mango y la espiga en una única pieza.

Este refuerzo que va entre la hoja y el mango sirve como embellecedor y protector para las manos, ya que evita los cortes si se produjese un deslizamiento del cuchillo.

Cuchillo de cocina compuesto por una hoja fabricada en acero inoxidable 5cr15MoV con un espesor de 2,5 mm.

Un mango de gran diseño y estilo, dotado de rigidez, tenacidad y extraordinaria resistencia al desgaste que incorpora, al final del cuchillo, un remate de acero inoxidable.

El mango está fabricado en POM, con acabado pulido brillo mate. Los remaches están fabricados en acero inoxidable muy resistentes a la corrosión y están compuestos por 2 piezas: macho y hembra, las cuales fijan el mango a la hoja de forma permanente.

Disponible en color rojo.