

CUCHILLO CERÁMICA KASUMI



El cuchillo de la marca **Japonesa Kasumi**, es el ideal para profesionales de la hostelería, hosteleros e incluso el uso doméstico. Además, es perfecto para los amantes de la comida japonesa y la cultura nipona.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricado en cerámica con base de piedra de diamante circón
- Estos cuchillos no dejan gusto metálico en los alimentos
- Fácil de limpiar
- Muy higiénico
- Mango construido en polipropileno
- Resistencia garantizada de hasta 80°C
- Posee larga durabilidad del afilado
- Su longitud total es de 120 mm
- Endurecido a 1500°C en un horno especial
- Se desgasta más lentamente que el acero inoxidable
- El mango de color negro

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 90,18 €

Precio con descuento 74,53 €

PVP Final: 90,18 €

PVP sin IVA: 74,53 €

15,65 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

El cuchillo de la marca **Japonesa Kasumi**, es el ideal para profesionales de la hostelería, hosteleros e incluso el uso doméstico. Además, es perfecto para los amantes de la comida japonesa y la cultura nipona.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricado en cerámica con base de piedra de diamante circón
- Estos cuchillos no dejan gusto metálico en los alimentos
- Fácil de limpiar
- Muy higiénico
- Mango construido en polipropileno
- Resistencia garantizada de hasta 80°C
- Posee larga durabilidad del afilado
- Su longitud total es de 120 mm
- Endurecido a 1500°C en un horno especial
- Se desgasta más lentamente que el acero inoxidable
- El mango de color negro

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.