

CUCHILLO FILETEADOR FLEXIBLE GLOBAL 210 MM G-30



El **cuchoillo jamonero** de la marca **GLOBAL**, es perfecto para hosteleros, profesionales de la hosteleria y aficionados de la cocina.

CARACTERÍSTICAS

- Tiene una hoja flexible, lo que facilita el corte de jamón e incluso salmón en finas láminas
- Largo de la hoja: 210 mm
- Fabricados en Nigata (Japón), reconocidos por su alta calidad
- Su principal característica es el diseño, todo el cuchillo es de acero
- Fácil limpieza
- Fabricado en acero inoxidable, CHROMA 18
- Su alta composición en Cromo les proporciona una gran resistencia a la oxidación, lo que hace que la hoja sea muy resistente al desgaste
- La dureza de la hoja es de aproximadamente 56°-58° HRC

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 176,66 €

Precio con descuento: 146,00 €

PVP Final: 176,66 €

PVP sin IVA: 146,00 €

30,66 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

El **cuchillo jamonero** de la marca **GLOBAL**, es perfecto para hosteleros, profesionales de la hostelería y aficionados de la cocina.

CARACTERÍSTICAS

- Tiene una hoja flexible, lo que facilita el corte de jamón e incluso salmón en finas láminas
- Largo de la hoja: 210 mm
- Fabricados en Nigata (Japón), reconocidos por su alta calidad
- Su principal característica es el diseño, todo el cuchillo es de acero
- Fácil limpieza
- Fabricado en acero inoxidable, CHROMA 18
- Su alta composición en Cromo les proporciona una gran resistencia a la oxidación, lo que hace que la hoja sea muy resistente al desgaste
- La dureza de la hoja es de aproximadamente 56°-58° HRC

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.