

CUCHILLO JAMÓN-SALMÓN MANGO SINTÉTICO NEGRO 310 MM



El **cuchoillo Jamonero** de los **GEMELOS ZWILLING**, es el utensilio apropiado para el nuevo usuario exigente de hosteleros y profesionales de la hostelería.

CARACTERÍSTICAS

- Su diseño clásico con tres remaches es una joya en cualquier cocina
- Su fundición especial destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono
- Fabricado en un acero especial de alta calidad
- Resistentes a la corrosión y flexibles
- Tiene un peso reducido
- Mango remachado
- Hoja afilada y forma a partir de la fundición

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 97,26 €

Precio con descuento: 80,38 €

PVP Final: 97,26 €

PVP sin IVA: 80,38 €

16,88 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

El **cuchillo Jamonero** de los **GEMELOS ZWILLING**, es el utensilio apropiado para el nuevo usuario exigente de hosteleros y profesionales de la hostelería.

CARACTERÍSTICAS

- Su diseño clásico con tres remaches es una joya en cualquier cocina
- Su fundición especial destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono
- Fabricado en un acero especial de alta calidad
- Resistentes a la corrosión y flexibles
- Tiene un peso reducido
- Mango remachado
- Hoja afilada y formada a partir de la fundición

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.