CUCHILLO JAMONERO FLEXIBLE GLOBAL MONOBLOCK G-10

El cuchillo jamonero de la marca GLOBAL, es perfecto para 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: 310 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 composicion en Cromo les proporciona una gran resistencia a la oxidación, lo que hace que la hoja seamuy resistente al desgaste La dureza de la hoja es de aproximadamente 56º-58º HRC

Calificación: Sin calificación
Precio
PVP Final sin descuentos:138,48 €

Precio con descuento114,45 €

PVP Final:138,48 €

PVP sin IVA:114,45 €

24,03 €

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:GLOBAL

Descripción

El **cuchillo jamonero** de la marca **GLOBAL**, es perfecto para cortadores profesionales y amantes del buen jamón.

CARACTERÍSTICAS

- Tiene una hoja flexible, lo que facilita el corte de jamón e incluso salmón en finas láminas
- Largo de la hoja: 310 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 composicion en Cromo les proporciona una gran resistencia a la oxidación, lo que hace que la hoja seamuy resistente al desgaste
- La dureza de la hoja es de aproximadamente 56º-58º HRC

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.