TIJERA COCINA PROFESIONAL 3 CLAVELES 20 CM

Tijera de cocina profesional

CARACTERÍSTICAS

- Fabricada en **acero inoxidable**
- Ideal para cortar cualquier alimento, incluso apta para trocear carne o limpiar pescado
- Contiene un **filo microdentado** para evitar que se resbalen los alimentos
- Contiene una hoja fuerte que permite separar articulaciones y finos huesos
- Está forjada en caliente lo que le otorga mayor calidad al acero

CUIDADOS

- Se recomienda lavar las tijeras inmediatamente despues de su uso
- Emplear un detergente neutro
- No frotar con productos abrasivos o limpiadores metálicos
- No deje las tijeras sumergidas en el agua por periodos largos de tiempo
- Para ser reafiladas y ajustadas llévelas aun especialista de la cuchillería

Calificación: Sin calificación
Precio
PVP Final sin descuentos:64,54 €

Precio con descuento53,34 €

PVP Final:64,54 €

PVP sin IVA:53,34 €

11,20 €

Haga una pregunta sobre este producto

Descripción

Tijera de cocina profesional

CARACTERÍSTICAS

- Fabricada en **acero inoxidable**
- Ideal para cortar cualquier alimento, incluso apta para trocear carne o limpiar pescado
- Contiene un **filo microdentado** para evitar que se resbalen los alimentos
- Contiene una hoja fuerte que permite separar articulaciones y finos huesos
- Está forjada en caliente lo que le otorga mayor calidad al acero

CUIDADOS

- Se recomienda lavar las tijeras inmediatamente despues de su uso
- Emplear un detergente neutro
- No frotar con productos abrasivos o limpiadores metálicos
- No deje las tijeras sumergidas en el agua por periodos largos de tiempo
- Para ser reafiladas y ajustadas llévelas aun especialista de la cuchillería

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.