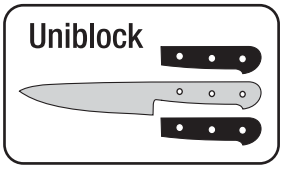
3 Claveles
1930

REF: 01112
24 cm - 9,5 ”

Cuchillo largo y delgado con hoja flexible y filo liso, especial para cortar jamón y otras piezas de carne.

La hoja alveolada facilita el corte al crear una cámara de aire entre la hoja y el alimento evitando que este se quede adherido a la hoja, permitiendo cortar lonchas muy finas.



24 cm
9,5 ”

REFERENCIA: 01112
DESCRIPCIÓN: Cuchillo Jamonero Alveolado UNIBLOCK 24 cm.
PRODUCCIÓN: Estampación
ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio AISI 420 - WNr 1.4116 - C50CrMoV15
C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%
DUREZA: HRc 56 Rockwell
MANGO: POM (Polioximetileno) Negro
ACABADO: Pulido Semi Mate
MEDIDA HOJA: 24 cm - 9,5 ”