

Cuchillo para Fiambre – Hoja 25 cm



Código del Producto:

Referencia: 2767-1

-
-

Descripción del Producto:

Descripción del Producto

? **Hoja de acero inoxidable** de 25 cm de longitud: afilado duradero y resistencia a la corrosión.

? **Diseño robusto y equilibrado**: permite cortes rectos y seguros en piezas grandes de fiambre.

? **Mango ergonómico antideslizante**: fabricado en polipropileno negro, ofrece agarre cómodo incluso con guantes.

? **Uso profesional**: recomendado para charcuteros, carniceros, cocinas industriales y líneas de preparación.

Especificaciones Técnicas

- **Largo de hoja:** 25 cm
- **Tipo de hoja:** Recta, lisa, sin alveolos
- **Material hoja:** Acero inoxidable de alta resistencia
- **Mango:** Polipropileno negro, ergonómico
- **Peso:** Aprox. 250 g
- **Aplicaciones:** Fiambres, jamón cocido, mortadela, embutidos blandos y medianamente curados

Características:

Accesorios: Cuchillería

Breve descripción del producto:

Cuchillo profesional diseñado para el corte preciso de fiambres, embutidos y carnes cocidas. Su hoja recta y ancha proporciona cortes limpios y uniformes sin desgarres, ideal para uso intensivo en charcuterías, cocinas industriales o comercios de alimentación.

Fotos del producto: