

Cuchillo Jamonero Hoja de 28cm

Código del Producto:

Referencia: 2755

-

-



Σ EUTRON
Cuchillería Profesional
Serie Forjado

Forjado Jamonero 28 cm de alta calidad

9 cms
15 cms
23 cms
18 cms
23 cms

The advertisement features a large, high-quality jamonero knife (28 cm) prominently displayed against a background of sliced cured ham. To the right, five smaller knives from the same series are shown, each with its length labeled: 9 cm, 15 cm, 23 cm, 18 cm, and 23 cm. The EUTRON logo and brand name are at the top left, and the product line 'Cuchillería Profesional Serie Forjado' is below it. The text 'Forjado Jamonero 28 cm de alta calidad' is written vertically on the left side of the main knife.

Descripción del Producto:

Cuchillo de cortar jamón de 28 centímetros. La hoja es **muy flexible, filo liso y estrecha** lo que otorga gran precisión al corte.

Cuchillo para jamón ligero y robusto gracias a su **virola de unión en una sola pieza entre la hoja y el mango**.

Se puede emplear para **cortar jamón y otras piezas grandes de carne**.

Cuchillo de **hoja enteriza en acero forjado** (Molibdeno-vanadio) con **mango (POM)** apto para lavaplatos en color negro.

Hoja revenida y devastada para mayor durabilidad de corte y mejor equilibrio y compensación entre la hoja y el mango.

La **hoja** tiene una longitud de **28 cm (280 mm)**.

Características:

- Hoja en acero forjado Molibdeno-vanadio
- Mango de polioximetileno (POM)
- Apto para el lavavajillas o lavaplatos.
- Diseño ergonómico para un cómodo corte.
- Máxima higiene.

Características:

Accesorios: Cuchillería

Breve descripción del producto:

Cuchillo para cortar jamón sobre una paleta o pata de jamón

Fotos del producto: