

18 cm
7 "



Cuchillo multiusos de la cocina asiática, de hoja ancha y muy afilada, para preparar carne, pescado y verdura.

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.

Sobremoldeado



REFERENCIA: 01356

DESCRIPCIÓN: Cuchillo Santoku Alveolado EVO 18 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 54 Rockwell

MANGO: Sobremoldeado Polipropileno Negro

ACABADO: Pulido Mate

MEDIDA HOJA: 18 cm - 7"

MARCA: 3 CLAVELES