3 Claveles
1930

REF: 01014
20 cm - 8”



El cuchillo cocinero es también conocido como cebollero o de chef. De hoja ancha, filo liso, estable y fuerte. Es la herramienta multiusos de los profesionales y cocineros aficionados que limpia, corta y pica todo tipo de carnes, vegetales, aves y pescados.

REFERENCIA: 01014
DESCRIPCIÓN: Cuchillo Cocinero OSAKA 20 cm
PRODUCCIÓN: Forjados a mano
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%
MANGO: Madera de Granadillo
MEDIDA HOJA: 20 cm - 8”
MARCA: 3 CLAVELES

BUENO HERMANOS, S.A.
Pol. Ind. Cantabria I - C/ Barrigüelo Nº6 - 26009 - Logroño - La Rioja - España Tel: 0034 - 941 27 27 27 - Fax: 0034 - 941 27 27 26 - info@buenohermanos.com - www.3claveles.com