

Rf. BRA-CUCHILLO A198005

Cuchillo Fileteador Bra Efficient A198005/ Hoja 200mm/ Acero inoxidable



Los cuchillos Efficient han sido diseñados para un uso diario con una gran calidad de corte, aumentando así el abanico de productos de la apreciada colección Efficient.

Los cuchillos están fabricados en hoja de acero inoxidable alemán, Molibdeno Vanadio, de alta calidad, con una virola para la unión de la hoja y el mango, consiguiendo el equilibrio que permite un corte cómodo y seguro.

El mango, fabricado en polipropileno, tiene un elegante diseño con ligeros apuntes en color naranja característicos de la serie Efficient, con una extensión de la hoja de acero inoxidable que recorre todo el mango internamente. El cuchillo fileteador es una herramienta imprescindible en todas las cocinas. Su hoja de acero inoxidable ofrece una gran calidad de corte, haciendo de él el cuchillo ideal para hacer filetes de forma precisa y efectiva. Su mango ergonómico permite un agarre firme, pudiendo cortar muy cómodamente y con total seguridad cualquier tipo de carnes y de pescados, con unos resultados perfectos.

Características Hoja fabricada en acero inoxidable Molibdeno Vanadio Mango de polipropileno con un agarre ergonómico, firme y muy seguro Disponen de una alta resistencia y durabilidad, ideal para el uso diario en la cocina.

Medidas

Cuchillo Longitud de la hojaFileteador 200 mm

EspecificacionesCuchillo fileteador 200 mm - 8' Hoja larga, delgada y flexible. Filetea carne y pescado. Alta resistencia y durabilidad. Acero inoxidable alemán. Mango de polipropileno Estilo elegante.

** Esta Ficha es de caracter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.

*** La Garantía y Soporte de productos estan establecidas y gestionadas por cada fabricante y marca.