

Rf.

P/N.



*LA IMPORTANCIA DE UN BUEN CORTENada tan importante a la hora de preparar la comida en casa como sentirse seguro y hacerlo cómodamente. El cuchillo es la herramienta principal en cualquier proceso de cocinado, y conviene tener las mejores herramientas a nuestra disposición para que el proceso sea perfecto. AGARRE SEGURO Los mangos de estos cuchillos son de polipropileno, para que el tacto sea agradable y ergonómico, a la vez que seguro en cualquier movimiento. RECUBRIMIENTO CERÁMICO Con su recubrimiento cerámico aseguramos un corte más sencillo sin que los alimentos se queden adheridos al cuchillo. La combinación del acero bien afilado y la cerámica resultados más perfectos en cada corte. DUREZA El set de cuchillos Titanium está fabricado en acero inoxidable AISI 420B con alto contenido de carbono. Este acero posee una gran dureza y una alta resistencia para conformar cuchillos duraderos y fuertes. Las propiedades del acero le confieren también un filo mucho más duradero que otros. MANTENIMIENTO En Cecotec nos preocupamos por ti y por tu experiencia usando nuestros productos. Y, por ello, recomendamos algunos cuidados para los cuchillos. Es importante lavarlos bien con agua y jabón, y secarlos bien. Recomendamos lavarlos a mano después de cada uso. Los cuchillos deberán guardarse en un taco de madera, o en un estuche, protegidos de elementos que ocasionen daños en la hoja. Tendremos también que mantener el cuchillo afilado utilizando una piedra de afilar cuando sea necesario. Todos estos cuidados harán que tu cuchillo esté siempre a punto y dure mucho más.*

\*\* Esta Ficha es de carácter 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.