



Rf. CO22330000 P/N. 01025

Cecotec 01025 cuchillo de mesa 6 pieza(s) Acero inoxidable Cuchillo para carne

13,52 €
Incluido (IVA 21%)

Set de 6 Cuchillos Profesionales de Carne con Sierra. Mango y Hoja forjados en una Sola Pieza de Acero. Cuchillos Profesionales de Carne.

LA IMPORTANCIA DE UN BUEN CORTE

Las fibras de la carne a menudo son complicadas de cortar si no tienes las herramientas adecuadas. Una sierra bien afilada ayuda tanto en el proceso de cocinado como a la hora de comer en la mesa.

RESISTENTE A LA CORROSIÓN

La fabricación de estos cuchillos le confiere una propiedad de resistencia a la corrosión lo suficientemente alta como para que puedas lavarlos en el lavavajillas sin problemas.

SENTIRSE SEGURO

La transición entre el mango y la hoja sin juntas es clave. Una sola pieza de acero confiere una estructura mucho más resistente al cuchillo y con la que te sentirás más seguro en cada movimiento.

ACERO DE PRINCIPIO A FIN

Los cuchillos profesionales de carne están forjados de una sola pieza de acero inoxidable de alta calidad. Este acero posee una alta resistencia y gran dureza, lo que conservará el afilado de los dientes de la sierra mucho más tiempo.

LOS CUIDADOS

Lavar bien los cuchillos es importante para el cuidado y mantenimiento de los mismos. Preferiblemente con agua y jabón, después de su uso, y secarlos bien. Un taco o soporte de madera es ideal para protegerlos, así mismo como un estuche.

** 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.