



CUCHILLO MEDIO GOLPE EIKASO SOLINGEN 23 CM. 2202320-371



LÍNEA GASTRO

KOCHMESSER BREIT

Este cuchillo de chef de Eikaso Solingen es una herramienta de cocina ideal. El cuchillo de chef tiene un extremo afilado y puntiagudo y es ideal para cortar en tablas de cortar. Este cuchillo es adecuado para la mayoría de los ingredientes, como verduras y carne. Con el mango ergonómico puedes triturar fácilmente granos de pimienta y triturar un diente de ajo. El cuchillo de chef tiene una hoja semiflexible y es ancha. La hoja tiene una longitud total de 23 cm y está fabricada en acero inoxidable. Con la calidad de Eikaso Solingen podrás divertirte mucho con este cuchillo de chef.

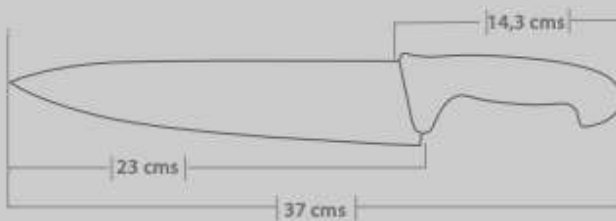
Longitud total de la hoja: 23 cm.

Material: acero inoxidable (SS)

Color del mango: Negro

Rigidez de la hoja: Semi flexible

CODIGO DEL CUCHILLO **2202320-371**



146 GRS

SEMIFLEXIBLE



CUCHILLOS CON SERIE UNICA DE ASIGNACIÓN



MARYUN SEGURIDAD INDUSTRIAL SPA
RUT: 77.084.730-3 CAMINO RENCA LAMPA 9300 - B15
PUDAHUEL - SANTIAGO CHILE
DISTRIBUIDOR LATAM EIKASO SOLINGEN
www.maryun.cl

MANGO
DISPONIBLE



ACERO INOXIDABLE AL
MOLIBDENO - DIN 1.4110 /
1.4116, HRC57

Solingen

