

CUCHILLO CHULETERO MADERA DE HAYA COMPRIMIDA FILO PERLADO 110 MM

El cuchillo chuletero de madera de haya comprimida con filo perlado te permite cortar cómodamente la carne asada, en chuleta u otras modalidades.

Descripción

Este cuchillo ha sido elaborado por **manos que saben** en la fábrica de Arcos, ubicada en **Albacete, España**. Presenta una excelente calidad y alto desempeño de corte gracias a los materiales con los que está elaborado.

CARACTERÍSTICAS DEL CUCHILLO CHULETERO DE MADERA DE HAYA

Hoja de acero inoxidable NITRUM®, material resistente, duradero y con excelente corte.

Sin necesidad de afilado, gracias a su filo perlado.

Mango hecho a base de madera de haya comprimida, que le aporta un peso ligero y es suave al tacto.

Posee remaches de acero inoxidable para asegurar una unión firme entre la hoja y el mango.

Apto para el lavavajillas, aunque se recomienda limpiar a mano para alargar su vida útil.

Características

Material Hoja: Acero Inoxidable NITRUM

Material Mango: Madera Comprimida

Color: Marrón

Medida Hoja: 110 mm

Medida Completa: 220 mm

Presentación: Caja

Peso: 47 g



TENEDOR MADERA DE HAYA COMPRIMIDA

Tenedor Chuletero de 200 mm y mango de madera a juego con cuchillo chuletero

Descripción

Tenedor de acero inoxidable 18/10 y mango de madera de haya comprimida.

Este se caracteriza por su peso ligero, su comodidad de uso y por tener piezas a juego para completar la colección.

Su mango está compuesto por 2 remaches de acero inoxidable, los cuales otorgan una gran resistencia a la corrosión además de hacer del tenedor y el mango un bloque.

Características

Material Hoja: Acero Inoxidable 18/10

Material Mango: Madera Comprimida

Color: Marrón

Medida Hoja: 90 mm

Medida Completa: 200 mm

Presentación: Caja

Peso: 54 g