

CUCHILLO CHULETERO

NYLON

Cuchillo chuletero con una hoja de 110 mm y mango color marrón elaborado por Arcos. Ideal para cortar filetes asados o cocidos.

Descripción

Este cuchillo chuletero, con **punta vuelta y lomo recto**, será tu mejor aliado al cortar o trinchar filetes y otros alimentos. Cuenta con un **filo dentado**, por lo que no tendrás que pensar en **afilarlo**. Te garantizará cortes limpios y efectivos.

Al adquirir este cuchillo, tendrás una **herramienta culinaria** con la tradición y garantía que solo te puede ofrecer **Arcos**, una cuchillería nacida en **1734 en Albacete, España**. En ella laboran manos que saben en la fabricación de cuchillos y accesorios de cocina.

CARACTERÍSTICAS DEL CUCHILLO CHULETERO DE 110 MM

Hoja: Hecha con un proceso de acero inoxidable patentado, llamado **Nitrum®**, brinda potencia de corte, dureza y durabilidad.

Mango: elaborado en nylon y adherido mediante remaches de acero inoxidable.

Medidas: 110 mm de hoja y 100 de mango.

Peso: 35 g

Características

Material Hoja: Acero Inoxidable NITRUM®

Material Mango: Nylon

Color: Marrón

Medida Hoja: 110 mm

Medida Completa: 210 mm

Remaches: Acero Inoxidable

Presentación: Caja

Peso: 35 g

TENEDOR NYLON

Tenedor de Mesa de 200 mm y mango de nylon

Descripción

Tenedor a juego con cuchillo chuletero con mango de Nylon en color marrón.

Está hecho con acero inoxidable 18/10 de calidad.

Su mango cuenta con dos remaches de acero inoxidable para que no se separe el tenedor del mango.

<

>

Características

Material Hoja: Acero Inoxidable 18/10

Material Mango: Nylon

Medida Hoja: 90 mm

Medida Completa: 200 mm

Remaches: Acero Inoxidable

Presentación: Caja

Peso: 35 g