



300 mm / 12'

426 mm / 17'

CUCHILLO CARNICERO SERIE UNIVERSAL 300 MM

El cuchillo carnicero Arcos serie Universal 300 mm es una herramienta de cocina diseñada para el despiece de la carne.

Descripción

El **cuchillo carnicero Arcos serie Universal 300 mm** tiene una **hoja ancha de 300 mm**, por lo que es ideal para el **despiece de la carne**. Cuenta con un filo liso, estable y muy fuerte, que facilitará tus tareas en la cocina.

CARACTERÍSTICAS DEL CUCHILLO CARNICERO ARCOS SERIE UNIVERSAL 300 MM

- Hoja **afilada** de **acero exclusivo NITRUM®**, propio de Arcos.
- **Mango fabricado con polioximetileno (POM)**, un material resistente a las altas temperaturas.
- **Remaches machihembrados** de acero inoxidable.
- **Diseño ergonómico** de líneas rectas, para una sencilla manipulación.
- **Apto para el lavavajillas**, aunque **se recomienda limpiar a mano** para ampliar su vida útil.

286800

CUCHILLO CARNICERO SERIE UNIVERSAL 300 MM

Características

Serie: Universal

Material Hoja: Acero Inoxidable NITRUM®

Material Mango: Polioximetileno (POM)

Uso: Carnicero

Color: Negro

Medida Hoja: 300 mm

Remaches: Acero Inoxidable

Presentación: Caja

Peso: 735 g