



Set de imán 6 piezas Serie Mónaco

Material hoja: ACERO MOVA + TEFLON

Material mango: POLIOXIMETILENO (POM)

Medida hoja: 0mm

Uso: Cocina

Color: Negro

Cuchillos artesanos de equilibrio perfecto, doble afilado y mango de gran resistencia, diseño ergonómico e higiénico.

La serie Mónaco se caracteriza por su mango redondeado y doble pulido que le añade atractivo a la apariencia del cuchillo, y llamarán la atención de quienes visiten su cocina. Equipado con tres remaches de inoxidable y un diseño ergonómico que le permite ajustarse perfectamente a la mano. Son cuchillos troquelados que destacan por su gran ligereza y sencillez adecuados para quienes deseen experimentar por primera vez sus recetas en la cocina. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

CARACTERÍSTICAS:

Remaches de inoxidable y resistente

Mango ergonómico

Hoja de acero con molibdeno vanadio

Afilados a mano por nuestros maestros cuchilleros

EL JUEGO DE 6 PIEZAS INCLUYE:

Ref. 3870.110.70 puntilla de 11 cm. Es un cuchillo pequeño, ligero y manejable con punta aguda. Limpia, pela y corta frutas y verduras.

Ref. 3871.120.70 cuchillo para mesa de 12 cm. Cuchillo delgado pero muy resistente con el que podrás cortar todo tipo de carnes sin esfuerzos y te permitirá impresionar a tus invitados.

Ref. 3873.160.70 verduras 16 cm. Es un cuchillo de hoja ancha, estable y fuerte, es la herramienta multiusos de los profesionales y cocineros que limpia, corta y pica verduras.

Ref. 3876.200.70 cocinero de 20 cm. Es un utensilio básico en todas las cocinas. El amplio abanico de usos lo convierte en una herramienta imprescindible gracias a su hoja ancha y larga con la que no sólo podrá cortar carne, pescado o verduras, si no también picar y trocear lechugas o hierbas.

Ref. 3874.230.70 jamonero de 23 cm. Es un cuchillo de hoja larga y flexible para cortar lonchas de jamón



extremadamente finas.



Ref. 3878.200.70 santoku de 20 cm. Es el perfecto
cuchillo multiusos, por su hoja ancha y alveolada nos
permite cortar carne, pescado y verduras en láminas,
tipo juliana o en trozos. Fantástico para preparar
cualquier especialidad asiática.

