

FISSLER 001-018-18-000/0 CUCHILLO DE TRINCHAR 18 CM PRIMECUT

Cada plato inolvidable, cada plato cuidadosamente preparado tiene un comienzo: agudo, deliberado, preciso. Empieza con un corte. El momento en que la hoja toca el ingrediente por primera vez. Es el primer paso de un viaje culinario. Junto con el chef de dos estrellas Alexander Herrmann, presentamos la Colección Fissler PrimeCut de Alexander Herrmann. Inspirados en los mejores cuchillos del mundo y fabricados en Solingen, los cuchillos de la colección Fissler PrimeCut de Alexander Herrmann son precisos en su corte, cómodos de manejar y individuales en su diseño.



. Diseñado por Fissler en Idar-Oberstein, realizado por artesanos en Solingen, Alemania.

- Ideal para descerar asados y desmenuzar y cortar todo tipo de carne.

- Extremadamente afilado con propiedades de sujeción al filo y dureza del HRC 60.

- Las propiedades naturales del mango de madera, fabricado con roble ahumado de gran calidad, proporcionan un agarre seguro en todo momento, incluso cuando está grasiento o húmedo.

- Su peso reducido y su buen equilibrio permiten trabajar sin cansarse.

- Resistente y con 3 años de garantía.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209420578

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 2,20 X 3,00 X 32,00 cm

Peso neto producto: 0,119 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 7,00 X 3,00 X 38,00 cm

Peso bruto embalaje unitario: 0,210 Kg

