

FISSLER 001-019-18-000/0 CUCHILLO DE TRINCHAR 18 CM PROCUT

La Colección Fissler ProCut ofrece la herramienta óptima para cualquier tarea culinaria de corte. La tecnología de corte láser permite utilizar acero con hojas extremadamente duras. Esto permite que la hoja se mueva más fina, de modo que el filo de corte sea excepcionalmente afilado. La comodidad es igual de importante para nosotros. El reposapulgares y la textura antideslizante del mango Fissler ProCut Collection aseguran la mejor postura posible de las manos y un excelente agarre. El bajo peso y el buen equilibrio de los cuchillos evitan la fatiga de las manos. Por ello, la Colección Fissler ProCut es ideal para cocineros que buscan una combinación equilibrada de agudeza excepcional y duradera y un manejo cómodo y sin esfuerzo al preparar alimentos.



- Diseñado por Fissler en Idar-Oberstein, realizado por artesanos en Solingen, Alemania.
- Ideal para descoser asados y desmenuzar y cortar todo tipo de carne.
- Hoja especialmente afilada con 59 HRC para una retención del filo de larga duración.
- Hueco para el pulgar con remaches decorativos de acero inoxidable para favorecer la posición óptima de la mano al cortar.
- Su peso reducido y su buen equilibrio permiten trabajar sin cansarse.
- Resistente y con 3 años de garantía.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209420622
 Unidades de Embalaje: 1
 Medidas producto (An-Al-Pr): 3,00 X 2,00 X 32,50 cm
 Peso neto producto: 0,130 Kg
 Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 7,00 X 3,00 X 38,00 cm
 Peso bruto embalaje unitario: 0,225 Kg

