

FISSLER 001-039-03-000/0 SET DE 3 CUCHILLOS 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. Set de 3 piezas de Fissler ProCut que consiste en: Cuchillo de chef ProCut 20 cm, ProCut Meat slicer 18m, Cuchillo de pelar ProCut 9 cm.



- Diseñado por Fissler en Idar-Oberstein, Alemania.
- Hoja particularmente afilada con 59 HRC para una retención duradera del filo.
- 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: 4009209420684

Unidades de Embalaje: 1

Peso neto producto: 0,380 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 19,00 X 2,50 X 40,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 0,705 Kg

