

FISSLER 002-001-13-000/0 ESSENTIAL® CUCHILLO MULTIUSOS

Santoku, que significa ‘tres virtudes’, es un cuchillo versátil diseñado para cortar pescado, carne y verduras, siendo la versión japonesa del cuchillo de chef europeo. Su hoja alta también funciona como paleta, permitiéndote deslizar fácilmente los ingredientes cortados sobre la hoja y transferirlos a la sartén, olla o bol. El cuchillo Santoku Fissler Essential, con su filo hueco, es perfecto para quienes necesitan una hoja ligera para tareas delicadas, como cortar salmón para un carpaccio fino. También es ideal para picar y trocear verduras para currys, sopas y guisos.



- **Cuchillo pequeño con hoja delgada.** - El medio refuerzo permite el uso completo del filo de corte.
- Ideal para cortar cebollas y hierbas, así como para insertar grasa en carnes magras y aves de corral. - Fácil de limpiar.
- **Hoja de acero inoxidable endurecido y resistente a la corrosión con afilado cóncavo que garantiza un filo excepcionalmente afilado.**

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209415239
 Unidades de Embalaje: 1
 Medidas producto (An-Al-Pr): 3,50 X 25,00 X 2,00 cm
 Peso neto producto: 0,102 Kg
 Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 7,00 X 28,50 X 2,50 cm
 Peso bruto embalaje unitario: 0,137 Kg
 Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 7,00 X 28,50 X 2,50 cm
 Peso bruto embalaje: 0,137 Kg

