



FISSLER 002-001-16-000/0 ESSENTIAL® HACHA DE COCINA

Si compras carne en grandes piezas y necesitas cortar huesos, como costillas, querrás tener un cuchillo de carnicero a mano. Usar un cuchillo de cocina normal para esta tarea puede dañar la hoja. El cuchillo de carnicero Fissler Essential, con su hoja gruesa, pesada y rectificada resistente, está diseñado para este trabajo. Su peso proporciona el impulso necesario para cortes limpios y sin esfuerzo.

- Hoja más robusta, corta y con un ángulo mayor que el cuchillo de chef chino.

- Ideal para picar huesos y cartílagos duros.

- Hoja de acero inoxidable endurecido y resistente a la corrosión con afilado cóncavo que garantiza un filo excepcionalmente afilado.

- Refuerzo parcial que deja libre todo el filo para un corte total.

- Fácil de limpiar.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209415246

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 7,00 X 31,50 X 2,30 cm

Peso neto producto: 0,274 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 11,00 X 33,50 X 3,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 0,405 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 11,00 X 33,50 X 3,50 cm

Peso bruto embalaje: 0,405 Kg