

FISSLER 002-002-12-000/0 ESSENTIAL® CUCHILLO SANTOKU 12,4 CM

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, permitiendo 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 japonés multiusos con hoja ancha y perfil característico ligeramente curvado.

- Ideal para cortar carne, pescado y verduras.

- 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: 4009209415222

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 4,00 X 25,00 X 2,00 cm

Peso neto producto: 0,120 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 6,50 X 28,50 X 2,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 0,188 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 6,50 X 28,50 X 2,50 cm

Peso bruto embalaje: 0,188 Kg