

FISSLER 002-002-16-000/0 ESSENTIAL® CUCHILLO SANTOKU 16,5 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 ligeramente curvado característico.

- Ideal para cortar carne, pescado y verduras.

El rectificado hueco especial evita que las finas lonchas se peguen a la hoja.

- 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: 4009209415185

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 4,80 X 31,00 X 2,20 cm

Peso neto producto: 0,220 Kg

