

### CUCHILLOS PARA CHEF



**No. DIKEN:** 30 06 12

**MARCA:** Tramontina

**MODELO:** Ver tabla

#### DESCRIPCIÓN

- Hoja de acero inoxidable, rígido y grueso. Su alta calidad se debe a un tratamiento térmico que incluye templado, enfriamiento a  $-50^{\circ}\text{C}$  lo que garantiza una larga vida útil y eficiencia.
- Mango: fabricado en polipropileno texturizado, inyectado directamente sobre el alma de acero, que ofrece seguridad y comodidad durante el uso.
- Protección antimicrobiana: Inhibe y reduce el crecimiento de bacterias y hongos. Esta tecnología se incorpora durante la fabricación del mango y se mantiene durante toda la vida útil del producto, aunque no sustituye la necesidad de lavado.

#### CUADRO TÉCNICO

<b>MATERIAL HOJA:</b>	Acero inoxidable
<b>MATERIAL MANGO:</b>	Polipropileno
<b>TAMAÑO DE LA HOJA</b>	12" de largo
<b>COLOR MANGO:</b>	(Varia de acuerdo al modelo)

#### APLICACIONES

- Apto para contacto con alimentos.

#### PRESENTACIÓN

- Por pieza.

#### NORMATIVIDAD / APROBACIÓN

- Certificados por NSF.

#### INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Para mayor durabilidad del productos se recomienda secarlo bien, aún después de haber sido lavados en lavavajillas.

No. DIKEN	COLOR	MODELO
30 06 12	Blanco	24609/082
30 06 12.1	Rojo	24609/072
30 06 12.2	Azul	24609/012
30 06 12.3	Verde	24609/022
30 06 12.4	Amarillo	24609/052