

CUCHILLO CIMITARRA



No. DIKEN: 30 06 16

MARCA: Tramontina

MODELO: 24610/082.

DESCRIPCIÓN

- Hoja rígida, semicurva de acero inoxidable DIN 1.4110 tratada por los procesos de tepla sub-cero y revenimiento, proporcionando un filo más preciso y durable.
- Mango de polipropileno, anatómico, con textura especial, más seguro e higiénico y cuenta con protección antibacteriana Microban®.
- Desbaste en forma de "V", que asegura un corte confiable y continuo después de muchas afiladas.
- Ausencia total de ranuras en la unión mango/hoja que facilita la limpieza.
- Certificado por NSF.
- Dimensión de la hoja: 12" (30.5 cm).

APLICACIONES

- Preparación de alimentos.
- Ideales para cortar rodajas de bistec, cordero, pollo y otras carnes crudas.

PRESENTACIÓN

- Por pieza.

NORMATIVIDAD / APROBACIÓN

- Certificación NSF: Los productos de la Línea Professional master son certificados por la National Sanitation Foundation (NSF), organización reconocida como la autoridad internacional en seguridad alimenticia y prácticas de higiene.

CUADRO TÉCNICO

FABRICACIÓN	Acero inoxidable
MANGO:	Polipropileno
DIMENSIÓN:	12" (30.5 cm).
CORTE:	-
COLOR DEL MANGO:	5 colores disponibles

No. DIKEN	COLOR
30 06 16	Blanco
30 06 16.1	Rojo
30 06 16.2	Azul
30 06 16.3	Verde
30 06 16.4	Amarillo