

CUCHILLO CIMITARRA

No. DIKEN: 30 06 64

MARCA: Tramontina

MODELO: 24531/002



DESCRIPCIÓN

- Cuchillos Cimitarra.
- Lámina de acero inoxidable DIN 1.4110.
- Mango de polipropileno.
- Calidad y durabilidad para profesionales que trabajan mucho. Con tecnología de punta, los cuchillos profesionales de Tramontina están siempre preparados para entrar en acción y lucirse con cualquier ingrediente, corte o receta. Eficiencia es lo que no falta.

La altísima calidad de las láminas, resultado del tratamiento térmico compuesto por templado (calentamiento de la lámina), subcero (enfriamiento de 50 a 196 grados negativos) y revenido (aumento de la elasticidad del acero) les da vida larga y eficiente. La anatomía y ergonomía del mango de polipropileno con textura, inyectado directamente sobre el alma de acero, ofrecen seguridad y comodidad durante el manejo. La protección antimicrobiana inhibe y reduce el crecimiento de bacterias y hongos. Esta tecnología se incorpora durante el proceso de fabricación del mango y dura toda la vida útil del producto, pero no elimina la necesidad de lavarlo.

CUADRO TÉCNICO

FABRICACIÓN	Acero inoxidable
MANGO:	Polipropileno
DIMENSIÓN:	12"
CORTE:	-
COLOR DEL MANGO:	Negro

APLICACIONES

- Para carne.

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.

PRESENTACIÓN

- Por pieza.

No. DIKEN

30 06 64