

Cuchillo Bistecero Recto



No. DIKEN: 30 06 66

MARCA: TRAMONTINA

MODELO: 24607/088

DESCRIPCIÓN

- Calidad y durabilidad con tecnología de punta.
- Alta 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.

APLICACIONES

- Cortes rectos, cuchillo bistecero, industria restaurantera y de alimentos.

PRESENTACIÓN

- 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

MATERIAL DE HOJA:	Lámina de acero inoxidable DIN 1.4110.
MATERIAL DE MANGO:	Mango de polipropileno.
HOJA:	Hoja recta flexible
DIMENSIONES:	8"

CONTRADICCIONES / LIMITANTES

- No aplica.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- No aplica.

No. DIKEN

30 06 66