

29 cm
11,4"



Cuchillo jamonero de hoja alveolada más estrecha y flexible, que permite sacar tapas finas para degustar mejor el jamón, además de aumentar el rendimiento.

La mejor manera de saborear el jamón es cortando lonchas finas que se fundan en la boca, y esto se consigue con un cuchillo como este, estrecho y flexible. La hoja alveolada facilita el corte evitando que el jamón se quede adherido a la hoja.

REFERENCIA: 00965

DESCRIPCIÓN: Cuchillo Jamonero Alveolado POM 29 cm.

PRODUCCIÓN: Estampación

ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio AISI 420 - WNr 1.4116 - C50CrMoV15
C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%

DUREZA: HRc 56 Rockwell

MANGO: POM (Polioximetileno) Negro

ACABADO: Pulido Semi Mate

MEDIDA HOJA: 29 cm - 11,4"

MARCA: 3 CLAVES