

CUCHILLOS PARA CHEF DE ACERO INOXIDABLE

FOY

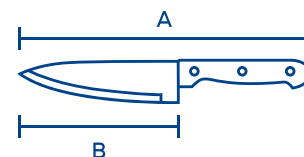
HOJA DE
**ACERO
INOXIDABLE**



- ① HOJA de acero inoxidable.
- ② MANGO de madera.
- ③ MANGO de polipropileno.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

DISEÑO ERGONÓMICO para mayor control y comodidad durante el uso.
AFILADO EN "V" para cortes más precisos y suaves.
PARA USO diario en cocina: picado, rebanado y preparación general de alimentos.



CÓDIGO	LARGO TOTAL (A)	LARGO DE CUCHILLA (B)	MATERIAL DEL MANGO	📦
CU50M	9-13/16" (250 mm)	5" (127 mm)	Madera	12
CU60M	10-13/16" (274 mm)	6" (152.4 mm)	Madera	12
CU70M	11-3/4" (298 mm)	7" (177,8 mm)	Madera	12
CU80M	12-11/16" (322 mm)	8" (203,2 mm)	Madera	12
CU50P	9-13/16" (250 mm)	5" (127 mm)	Polipropileno	12
CU60P	10-13/16" (274 mm)	6" (152.4 mm)	Polipropileno	12
CU70P	11-3/4" (298 mm)	7" (177,8 mm)	Polipropileno	12
CU80P	12-11/16" (322 mm)	8" (203,2 mm)	Polipropileno	12

