

CUCHILLOS DE ACERO

INOXIDABLE PARA ASADO

HOJA DE **ACERO INOXIDABLE**

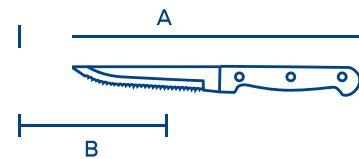
USO DOMÉSTICO



- ① HOJA de acero inoxidable tipo filetero.
- ② HOJA de acero inoxidable tipo sierra.
- ③ MANGO de madera.
- ④ MANGO de polipropileno.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

DISEÑO ERGONÓMICO para mayor control y comodidad durante el uso.
HOJA ANCHA Y CURVA ideal para corte tipo balanceo.
FILO CONTINUO que facilita cortes largos y uniformes.



CÓDIGO	LARGO TOTAL (A)	LARGO DE CUCHILLA (B)	MATERIAL DEL MANGO	
CU53P	9-1/16" (230 mm)	5" (127 mm)	Polipropileno	12
CU52M	8-9/32" (210 mm)	4,5" (114 mm)	Madera	12
CU52P	8-21/32" (220 mm)	4,5" (114 mm)	Polipropileno	2

