

## CUCHILLO CHULETERO

NYLON

Cuchillo chuletero con una hoja de 110 mm y mango color marrón elaborado por Arcos. Ideal para cortar filetes asados o cocidos.

### Descripción

Este cuchillo chuletero, con **punta vuelta y lomo recto**, será tu mejor aliado al cortar o trinchar filetes y otros alimentos. Cuenta con un **filo dentado**, por lo que no tendrás que pensar en **afilarlo**. Te garantizará cortes limpios y efectivos.

Al adquirir este cuchillo, tendrás una **herramienta culinaria** con la tradición y garantía que solo te puede ofrecer **Arcos**, una cuchillería nacida en **1734 en Albacete, España**. En ella laboran manos que saben en la fabricación de cuchillos y accesorios de cocina.

## CARACTERÍSTICAS DEL CUCHILLO CHULETERO DE 110 MM

**Hoja:** Hecha con un proceso de acero inoxidable patentado, llamado **Nitrum®**, brinda potencia de corte, dureza y durabilidad.

**Mango:** elaborado en nylon y adherido mediante remaches de acero inoxidable.

**Medidas:** 110 mm de hoja y 100 de mango.

**Peso:** 35 g

### Características

**Material Hoja:** Acero Inoxidable NITRUM®

**Material Mango:** Nylon

**Color:** Marrón

**Medida Hoja:** 110 mm

**Medida Completa:** 210 mm

**Remaches:** Acero Inoxidable

**Presentación:** Caja

**Peso:** 35 g

## TENEDOR NYLON

Tenedor de Mesa de 200 mm y mango de nylon

### Descripción

Tenedor a juego con cuchillo chuletero con mango de Nylon en color marrón.

Está hecho con acero inoxidable 18/10 de calidad.

Su mango cuenta con dos remaches de acero inoxidable para que no se separe el tenedor del mango.

<

>

### Características

**Material Hoja:** Acero Inoxidable 18/10

**Material Mango:** Nylon

**Medida Hoja:** 90 mm

**Medida Completa:** 200 mm

**Remaches:** Acero Inoxidable

**Presentación:** Caja

**Peso:** 35 g