

CERAMIC

**87 HRc**



**CUCHILLOS CERÁMICOS**

Los cuchillos cerámicos son resistentes, ligeros y fáciles de usar. Su mango ergonómico antideslizante mejora el manejo del mismo, con un diseño moderno e innovador.

La lámina del cuchillo es de circonia, un material de gran dureza (87 HRc), elaborado mediante la aplicación de tecnología avanzada para su correcto afilado, lo cual permite pelar, rebanar, decorar, etc.. fácilmente.

A diferencia de los cuchillos metálicos, el cerámico minimiza la oxidación de los alimentos cortados, mejorando la durabilidad de los mismos.

Funda incluida en todos los modelos

**CERÁMIC KNIVES**

The ceramic knives are light, resistant and easy to use. Their ergonomic non-slip handles allow for better handling and contribute to their modern and innovative design.

The knife's blade is made of zirconia, a high-resistant material (87 HRc) and is manufactured using state-of-the-art technology, providing it with a suitable sharpness so peeling, slicing, decorating, etc... becomes an easy job.

In contrast to metal knives, the oxidation of cut food is minimized when using ceramic materials, thus extending their use by date.

Case included with all models



**Cuchillo cocina**

Couteau de cuisine  
Küchenmesser  
Kitchen knives  
Faca cozinha

	Ref.	€	Cm.	Pack	
<b>A</b>	39208	8,30	8	8	
<b>B</b>	39210	9,20	10	8	
<b>C</b>	39212	15,50	12	8	
<b>D</b>	39215	20,20	15	8	
<b>E</b>	39218	29,90	18	8	
<b>F</b>	39213	18,60	12	8	Santoku

**Chaira DIAMANTE**

Fusil à affûter DIAMANT  
Wetzstahl, DIAMANT  
DIAMOND sharpening steel  
Fusil DIAMANTE

Ref.	€	Cm.	Pack
39075	27,60	21	8



Corte  
Cutting