

Cuchillos Cocina Profesional

Professional Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine Professionnels

Forjados, con un diseño que proporciona una sujeción más firme sin cansarse.

Forged, with a design that allows a firmer grip without tiring.

Forgés, avec un design qui permet une prise en main plus ferme sans se fatiguer.

Bavaria

Hoja de acero inoxidable forjada.

Forged stainless steel blade.

Lame en acier inoxydable forgée.

AISI 420 WNR-4116



POM

Mango ergonómico de POM (polioximetileno), resistente y cómodo.

POM (polyoxymethylene) ergonomic handle, resistant and comfortable.

Manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène), résistant et confortable.





Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes

01541 10 cm - 4"



Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

01544 15 cm - 6"



Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles

01551 18 cm - 7"



Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

01545 20 cm - 8"



Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

01546 25 cm - 10"

Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas
Dishwasher Proof
Lave-Vaisselle



E
Estuche
Case
Étui