

10 cm
4 "



Uniblock



★
Cuchillo pequeño, ligero y multiusos con punta central delgada. Corta, pela y limpia fruta y verdura. Es apropiado también para preparar carne y para mechar.

REFERENCIA: 01941

DESCRIPCIÓN: Cuchillo Mondador UNIBLOCK 10 cm.

PRODUCCIÓN: Estampación

ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio AISI 420 - WNr 1.4116 - C50CrMoV15
C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%

DUREZA: HRc 56 Rockwell

MANGO: POM (Polioximetileno) Azul

ACABADO: Pulido Semi Mate

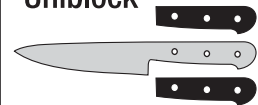
MEDIDA HOJA: 10 cm - 4 "

MARCA: 3 CLAVELES

17 cm
6,5 "



Uniblock



Cuchillo con hoja larga, delgada y flexible con filo liso. Filetea carne y pescado, y consigue un corte limpio.

REFERENCIA: 01943

DESCRIPCIÓN: Cuchillo Filetear UNIBLOCK 17 cm.

PRODUCCIÓN: Estampación

ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio AISI 420 - WNr 1.4116 - C50CrMoV15
C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%

DUREZA: HRc 56 Rockwell

MANGO: POM (Polioximetileno) Azul

ACABADO: Pulido Semi Mate

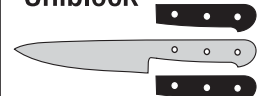
MEDIDA HOJA: 17 cm - 6,5 "

MARCA: 3 CLAVES

20 cm
8 "



Uniblock



Cuchillo con hoja larga, delgada y flexible con filo liso. Filetea carne y pescado, y consigue un corte limpio.

REFERENCIA: 01945

DESCRIPCIÓN: Cuchillo Filetear UNIBLOCK 20 cm.

PRODUCCIÓN: Estampación

ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio AISI 420 - WNr 1.4116 - C50CrMoV15
C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%

DUREZA: HRc 56 Rockwell

MANGO: POM (Polioximetileno) Azul

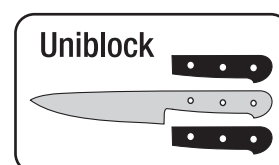
ACABADO: Pulido Semi Mate

MEDIDA HOJA: 20 cm - 8 "

MARCA: 3 CLAVES



El cuchillo Cocinero Uniblock, también conocido como Cebollero o de Chef. De hoja ancha, filo liso, estable y fuerte. Es la herramienta multiusos de los profesionales y cocineros aficionados que limpia, corta y pica todo tipo de carnes, vegetales, aves y pescados.



REFERENCIA: 01957

DESCRIPCIÓN: Cuchillo Cocinero UNIBLOCK 20 cm.

PRODUCCIÓN: Estampación

ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio AISI 420 - WNr 1.4116 - C50CrMoV15
C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%

DUREZA: HRc 56 Rockwell

MANGO: POM (Polioximetileno) Azul

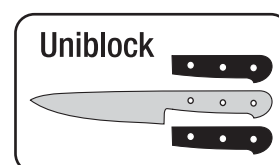
ACABADO: Pulido Semi Mate

MEDIDA HOJA: 20 cm - 8 "

MARCA: 3 CLAVELES



El cuchillo Cocinero Uniblock, también conocido como Cebollero o de Chef. De hoja ancha, filo liso, estable y fuerte. Es la herramienta multiusos de los profesionales y cocineros aficionados que limpia, corta y pica todo tipo de carnes, vegetales, aves y pescados.



REFERENCIA: 01959

DESCRIPCIÓN: Cuchillo Cocinero UNIBLOCK 25 cm.

PRODUCCIÓN: Estampación

ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio AISI 420 - WNr 1.4116 - C50CrMoV15
C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%

DUREZA: HRc 56 Rockwell

MANGO: POM (Polioximetileno) Azul

ACABADO: Pulido Semi Mate

MEDIDA HOJA: 25 cm - 10 "

MARCA: 3 CLAVES