



Hachuela de hoja ancha y filo estable idónea para trocear piezas de carne.



REFERENCIA: 01815

DESCRIPCIÓN: Hachuela Chuletero - 5 mm. 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)

ACABADO: Pulido Mate

MEDIDA HOJA: 25 cm - 10 "

MARCA: 3 CLAVELES