

Con su aspecto robusto y su diseño moderno, la serie Mónaco cumple con los requisitos estéticos que los cocineros aficionados y profesionales exigen a un cuchillo. Cuchillos de materiales novedosos en micarta y metacrilatos, resistentes e indeformables, con unos acabados de gran calidad. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad. El excelente material, el tamaño y el diseño de este cuchillo lo convierten en una herramienta de corte imprescindible en cualquier cocina, siempre dispuesto y a punto.

With its sturdy appearance and modern design, the Monaco Series meets the aesthetic requirements which amateur and professional chefs demand from a knife. New materials handles manufactured from micarta and methacrylates, sturdy and non-deformable, with high quality finishes. Exclusive high performance and durable steel. The excellent material, size and design of this knife making it an essential cutting tool in any kitchen, always prepared and ready.

Avec son aspect robuste et sa conception moderne, la série Mónaco répond aux exigences esthétiques que les cuisiniers amateurs et professionnels attendent d'un couteau. Des plaquettes fabriquées dans des matériaux innovants en micarta et en méthacrylate, résistants et indéformables, avec des finitions de haute qualité. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité. L'excellence du matériau, la taille et la conception de ce couteau en font un outil de coupe indispensable dans toutes les cuisines, toujours prêt et à point.



PRESENTACIÓN: 70 Caja para colgar.

LAS VENTAJAS DEL TEFLÓN

- El cuchillo de teflón de Martínez & Gascón, es una herramienta duradera y de precisión tanto para el cocinero profesional como el amateur.
- Su ergonomía da un equilibrio perfecto en mano, debido a una distribución milimétrica de pesos entre hoja y mango.
- Está elaborado con acero inoxidable molibdeno vanadio de máxima calidad, usando la tecnología más vanguardista en los procesos de fabricación (devastado en frío después del templado), endurecidos con el proceso Rockwell proporcionando a la hoja una dureza de C56° - C58°. Lo que dota a los cuchillos de un filo cortante más duradero que con cualquier otro acero.



- Es afilado a mano para asegurarnos un acabado inigualable en este importante proceso.
- El recubrimiento del teflón que le da nombre, le proporciona un corte más ligero y una mayor durabilidad del filo, debido a las propiedades antiadherentes, anticorrosivas y resistencia al lavado de este material.
- Todos estos procesos juntos, le proporcionan a este cuchillo un excelente corte con el mínimo esfuerzo.
- La exclusividad del producto concluye, con una cuidadosa selección de los materiales del mango, utilizando para ello Mikarta y plástico perlado blanco, que hacen que la imagen represente, lo que desde el principio hemos buscado: UNA JOYA EN LA COCINA





HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio +teflón**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium + teflon**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium teflon**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



0780

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau
éplucheur



0781

120 mm

Chuletero
Steak knife
Couteau de
Couteau à viande



0783

160 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



0784

230 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à
jambon



0786

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



0787

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



0788

200 mm

Santoku
Santoku hollow
Santoku



0789

295 mm

Jamonero / Salmonero
alveolado
Slicing hollow
Couteau à jambon /
saumon