

REF: 63986780

Cuchillo para asado Tramontina Classic Jumbo con lámina de acero inoxidable y filo dentado



Todo buen apreciador del asado y de la carne sabe la importancia de un cuchillo de alto desempeño. El cuchillo para asado Tramontina Jumbo con lámina de acero inoxidable y filo dentado, cuenta con un diseño sofisticado y lleva elegancia a la mesa, Hecho totalmente de acero inoxidable, proporciona alta durabilidad. Contando con una lámina templada y dentada, el filo de corte se hace todavía más durable y resistente a la corrosión. Además, por ser templado, no araña la porcelana. El cuchillo trae un manejo agradable, porque se adapta mejor a la palma de la mano. Preparar y saborear un buen corte de carne ahora es más fácil.

Información técnica

A los que les gusta un buen asado también les gusta un bello cuchillo. El diseño es sofisticado y lleva mucha elegancia a la mesa. De acero inoxidable, altamente durable, mantiene las características originales, preservando la belleza, la higiene y la durabilidad del material. Cuchillo con lámina templada y filo con dientes, que le garantiza mayor durabilidad al filo de corte y mayor resistencia a la corrosión y, por su característica de templabilidad, no araña la porcelana. Terminación en alto brillo. Mango que se adapta mejor a la palma de la mano. Equilibrio armónico entre el mango y la lámina. Se pueden lavar diariamente en lavavajillas.

Sellos



Hosteleria10.com

Recomendaciones de uso

Use sólo jabón o detergente y una esponja blanda. Otros tipos de productos, como esponja de alambre o de aluminio, pueden arañarlos y perjudicar el brillo de los cubiertos. Enjuague bien cada pieza para retirar totalmente los residuos de los productos de limpieza, que, por ser abrasivos, pueden perjudicar el acero inoxidable. Siempre que sea posible, use agua caliente, porque renueva el brillo de los cubiertos. Después del lavado, enjuague inmediatamente los cubiertos porque sino las sustancias químicas del agua (cloro) pueden causar manchas. Evite el roce de los cubiertos durante el proceso de lavado y en el almacenamiento para evitar que se arañen. Evite el contacto de las piezas con superficies calientes. Eso causa la decoloración del producto. No guarde los cubiertos en lugares húmedos. La humedad también provoca manchas. Cualquier cuchillo, independientemente de su marca, se fabrica con acero con mayor contenido de carbono para mantener el filo y, por eso, es menos resistente a la corrosión. Razón por la cual deberá prestar atención especial a este artículo, porque estará más propenso a los problemas citados. Si usa lavavajillas No cargue demasiado la canasta de cubiertos. Separe bien las piezas, porque el contacto permanente entre ellas, durante el secado puede causar manchas. Retire los cubiertos una vez que haya terminado el ciclo "enjuagar" para secarlos manualmente.

Garantía

90 días de garantía por fallas o defectos de fabricación.

Medidas y dibujo técnico

Espesor: 1,20 cm

Longitud: 24 cm

Ancho: 2,20 cm

Peso bruto: 0,186 kg

Peso neto: 0,185 kg

Altura: 1,20 cm