

Cuchillo de Corte Tsuki



Estos clásicos cuchillos japoneses combinan la belleza con la eficacia, gracias a su núcleo de acero inoxidable VG-10 endurecido a 60º Rockwell, garantizando un corte preciso por más tiempo. Dos capas de acero adamascado cubren el núcleo de la cuchilla para protegerla mejor de la corrosión. El ergonómico mango de resina Micarta para mejor agarre da el toque final a estos cuchillos.



Cuchilla de capas de acero inoxidable

突き Tsuki

Código	Descripción
1 CF894	Cuchillo de corte 89mm
2 CF892	Cuchillo multiusos 127mm
3 CF845	Santoku 127mm
4 CF844	Santoku 178mm
5 CF840	Hacha 165mm
6 DA439	Hacha 190mm
7 CF841	Cuchillo cocina 203mm
8 CF842	Cuchillo para pan 203mm
9 CF843	Cuchillo trinchar 203mm