



526

CUISINE RESTAURATION

Útil para separar la carne de los tendones y para cortar en rodajas finas carne y jamón.

Estos cuchillos también son útiles para cortar filetes de pescado.

Las hojas de este cuchillo tienen muescas en ambos lados, lo que permite que la comida se separe del cuchillo y evita que la comida se pegue a la hoja para un corte suave.

300 mm.



Tamaño: TU

características: diversos

Consejos de lavado:

