UCLEMENT DESIGN



743

CUISINE RESTAURATION

Con una hoja más delgada y estrecha que el 741, este cuchillo es ideal para deshuesar carnes como las costillas de cordero.

Útil para quitar el hueso de la carne, recortar el exceso de grasa y quitar la piel plateada y los tendones.

135 milímetros.

Tamaño: TU

características: diversos

Consejos de lavado:

30



