751

CUISINE RESTAURATION

Además de cortar verduras, este cuchillo multiusos es adecuado para cortar carne, productos cárnicos procesados, filetes de pescado y sashimi.

Este es un cuchillo de forma suave con una hoja un poco más ancha.

La hoja tiene 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.

180 milímetros.

Tamaño: TU

características: diversos

Consejos de lavado: