

CUCHILLO PROFESIONAL PARA CARNE TRAMONTINA 6" – LÍNEA PROFISSIONAL

DESCRIPCIÓN

Cuchillo de uso profesional diseñado para el corte eficiente de carnes y alimentos. Fabricado con materiales de alta resistencia y apto para uso alimentario, ofrece un desempeño confiable en entornos de cocina exigentes.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Tipo: Cuchillo de cocina
- Línea: Profissional
- Modelo: Tramontina 6"
- Material de lámina: Acero inoxidable DIN 1.4110
- Mango: Polipropileno
- Tratamiento: Térmico para mayor resistencia
- Certificación: NSF (seguridad alimentaria)
- Peso: 0.073 kg
- Peso con empaque: 0.1 kg

RECOMENDACIONES

- Lavar a mano con detergente suave y secar inmediatamente
- Evitar el uso en lavavajillas para conservar el filo
- Almacenar en lugar seco y protegido
- Utilizar sobre superficies adecuadas de corte
- Mantener fuera del alcance de niños

APLICACIONES

- Corte de carnes rojas y blancas
- Uso en cocinas profesionales y domésticas
- Procesamiento de alimentos en restaurantes
- Preparación de alimentos en carnicerías
- Uso en servicios de catering