



Cocinar hace bien

# Cuchillo Carving

Categoría: Bazar | Código: 60050201

## Descripción

El Cuchillo Carving se caracteriza por su hoja larga y delgada, diseñada para cortar finas rebanadas. Es ideal para alimentos como carnes asadas ya que ayuda a mantener sus jugos.

Su punta aguda permite separar la carne de los huesos con mayor facilidad.

## Datos técnicos

Medida



**20 cm.**

Cuchilla

**34 cm.**

Tamaño total

Peso



**200 gr.**

Espesor



**2,1 mm.**

Dureza



**56-58 HRC**

Filo



**Filo en V**

De 15° - 18° p

## Color disponible

Mango negro



## Ideal para carnes



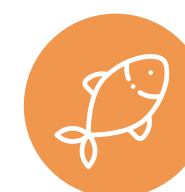
Cerdo



Carne



Pollo



Pescado

## Colección completa

Completá la colección con estos productos:

- **Cuchillo Chef.**
- **Cuchillo Utilitario.**



# Cuchillo Carving

## Características



Cuchillo de diseño funcional y estético con mango ergonómico. Otorga seguridad y firmeza en cada corte.



Mango realizado en resina epoxi (G10), material antideslizante, que aporta mayor durabilidad y resistencia. Fácil de limpiar y mantener en comparación con materiales naturales como la madera. Evita la formación de hongos y bacterias.



Posee una sólida funda que protege toda la hoja para prevenir daños en su filo y hacia otros utensilios.

## Cuidado e higiene



Limpiar el cuchillo antes y luego de utilizar. Evitar dejar en contacto con el alimento por largos períodos de tiempo.

Utilizar esponja o paño suave con detergente de uso doméstico normal.



Evitar el uso de lavavajillas

No lavar con lavandina ni agentes agresivos de limpieza.

No golpear filo contra superficies duras.



Afilarse el cuchillo frecuentemente.

Utilizar afilador o chaira para asentar el filo de la hoja.



Si con el tiempo aparecen marcas de óxido en la hoja, las mismas se pueden limpiar con lana de acero

## Advertencias



Guardar el cuchillo con su protector de hojas correspondiente.



Manipular con precaución.



Producto cortante y punzante.



Mantener fuera del alcance de los niños.

## Identificación



**CARVING** 8" / 20 cm  
German Stainless Steel

Grabado laser identificando el cuchillo y sus características.  
Fabricado en acero inoxidable Alemán de alta calidad.

**x50CroMoV15 - HRC 56-58**

X: Indica que es acero inoxidable.

50: Contiene apróx. 0.50% de carbono.

Cr: Contiene cromo, ayuda a mejorar la resistencia a la corrosión.

Mo: Presencia de molibdeno, mejora la dureza y la resistencia al desgaste.

V: Se añade Vanadio, contribuye a la dureza y a la resistencia al impacto.

HRC 56-58: Equilibrio entre durabilidad del filo y facilidad de afilado.

## Modo de uso

- 1 Remover la funda antes de utilizar.
- 2 Limpiar la hoja antes y despues de utilizar.
- 3 Utilizar el cuchillo.
- 4 Limpiar nuevamente con detergente y esponja.
- 5 Guardar el cuchillo seco en su funda.

## Recomendaciones

- No utilizar para cortar metal, plásticos o realizar fuerza tipo palanca. La misma puede sufrir daños irreparables.
- Para mantener el buen estado de la cuchilla es imprescindible utilizarla para usos normales de cocina.
- Afilarse regularmente.
- Utilizar sobre tablas de corte plásticas o de bambú.