



Cuchillo Chef

Categoría: Bazar | Código: 60050184

Descripción

El cuchillo Chef se distingue por su combinación de robutez y precisión, ideal para cualquier tarea culinaria.

Este cuchillo es perfecto para picar, rebanar y deshuesar con facilidad.

Datos técnicos

Medida



20 cm.

Cuchilla

33 cm.

Tamaño total

Peso



220 gr.

Espesor



2,1 mm.

Dureza



56-58 HRC.

Filo



Filo en V

De 15° - 18° p



Color disponible

● Mango negro

Multifunción



Frutas



Carne



Verduras



Quesos

Colección completa

Completá la colección con estos artículos:

- Cuchillo Carving
- Cuchillo Utility

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.



Producto cortante y punzante.



Manipular con precaución.



Mantener fuera del alcance de los niños.

Identificación



CHEF 8" / 20 cm
German Stainless Steel

Grabado laser identificando el cuchillo y sus características.

Fabricado en acero inoxidable Alemán de alta calidad.

x50CrMoV15 - HRC 56-58

X: Indica que es acero inoxidable.

50: Contiene aprox. 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.
- Afilar regularmente.
- Utilizar sobre tablas de corte plásticas o de bamboo.