



Cuchillo Utilitario

Categoría: Bazar | Código: 60050182

Color disponible

● Mango negro

Descripción

El Cuchillo Utilitario es una herramienta de precisión para tareas más específicas. Es de uso versátil, como el cuchillo Chef, pero más pequeño.

Este cuchillo es ideal para cortar, rebanar y picar alimentos como frutas, carnes, verduras, quesos y fiambres.

Datos técnicos



Medida
Cuchilla: **12cm.**
Tamaño total: **24 cm.**



Peso
122 gr.



Espesor
2,1 mm.



Dureza
56-58 HRC.



Filo
Filo en V
De 15° - 18° p



Cortes precisos



Frutas



Carnes



Verduras



Quesos | Fiambres

Colección completa

Completá la colección con estos artículos:

- Cuchillo Carving.
- Cuchillo Chef.



Cuchillo Utilitario

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



Limpia 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



UTILITY 5"/ 12cm
X50CroMoV15 - HRC 56-58

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.