

CUCHILLO JAMONERO 31 CM PROFESIONAL S



El cuchillo jamonero de la serie PROFESSIONAL "S" de ZWILLIG es un cuchillo especial que los amantes de la alta gastronomía apreciarán sin duda alguna. Gracias a la hoja de filo biselado y liso particularmente estrecha y flexible cortar salmón u otros pescados a lonchas finas es algo muy sencillo. Así, podrá preparar deliciosos carpaccios de pescado o marisco. Este largo cuchillo jamonero le permitirá cortar finísimas lonchas de jamón serrano como lo haría un profesional. El jamonero de ZWILLIG es un cuchillo tradicional de acero inoxidable. Los entendidos lo aprecian por la pieza de acero continua desde la hoja hasta el mango y los tres característicos remaches. La espiga completa y la estructura lisa garantizan una estabilidad perfecta y un manejo seguro. La hoja FRIODUR de este cuchillo jamonero está hecha de un acero de una calidad particularmente buena y perfeccionada en un proceso especial de endurecimiento al frío. Por ello el cuchillo se mantiene afilado y resistente a la corrosión aún tras un uso prolongado. La precisión de la hoja cumple con las mayores exigencias de corte y comodidad. Como medida de seguridad posee una protección de material sintético que evita que la mano resbale del mango a la hoja. Con el cuchillo jamonero de la serie PROFESSIONAL "S" y algo de habilidad estará bien equipado para preparar exquisiteces culinarias. Hoja endurecida al hielo con la técnica FRIODUR para conseguir una resistencia a la corrosión excepcional y una hoja duradera Acero inoxidable de aleación especial ZWILLING: Cuchillos robustos, resistentes a la corrosión y flexibles Cuchillo forjado en una pieza con la técnica SIGMAFORGE Transición sin juntas entre el mango y la hoja Mango ergonómico de plástico con diseño de tres remaches: facilita un corte seguro y evita la fatiga al cortar

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:116,63 €

Precio con descuento96,39 €

PVP Final:116,63 €

PVP sin IVA:96,39 €

20,24 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

El cuchillo jamonero de la serie PROFESSIONAL "S" de ZWILLIG es un cuchillo especial que los amantes de la alta gastronomía apreciarán sin duda alguna. Gracias a la hoja de filo biselado y liso particularmente estrecha y flexible cortar salmón u otros pescados a lonchas finas es algo muy sencillo. Así, podrá preparar deliciosos carpaccios de pescado o marisco. Este largo cuchillo jamonero le permitirá cortar finísimas lonchas de jamón serrano como lo haría un profesional. El jamonero de ZWILLING es un cuchillo tradicional de acero inoxidable. Los entendidos lo aprecian por la pieza de acero continua desde la hoja hasta el mango y los tres característicos remaches. La espiga completa y la estructura lisa garantizan una estabilidad perfecta y un manejo seguro. La hoja FRIODUR de este cuchillo jamonero está hecha de un acero de una calidad particularmente buena y perfeccionada en un proceso especial de endurecimiento al frío. Por ello el cuchillo se mantiene afilado y resistente a la corrosión aún tras un uso prolongado. La precisión de la hoja cumple con las mayores exigencias de corte y comodidad. Como medida de seguridad posee una protección de material sintético que evita que la mano resbale del mango a la hoja. Con el cuchillo jamonero de la serie PROFESSIONAL "S" y algo de habilidad estará bien equipado para preparar exquisiteces culinarias. Hoja endurecida al hielo con la técnica FRIODUR para conseguir una resistencia a la corrosión excepcional y una hoja duradera Acero inoxidable de aleación especial ZWILLING: Cuchillos robustos, resistentes a la corrosión y flexibles Cuchillo forjado en una pieza con la técnica SIGMAFORGE Transición sin juntas entre el mango y la hoja Mango ergonómico de plástico con diseño de tres remaches: facilita un corte seguro y evita la fatiga al cortar

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.