

CUCHILLO SANTOKU SERIE KYOTO ARCOS 185 MM



El **cuchillo santoku de cocina** de la serie **KYOTO**, es ideal para hosteleros y profesionales de la hostelería.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricado en acero inoxidable forjado NITRUM®
- Fabricado en acero de alto rendimiento, durabilidad y gran resistencia a productos corrosivos y a altas y bajas temperaturas (de -40º hasta 150º)
- Su mango con remaches machihembrados de acero inoxidable, es estilizado y totalmente adaptable a la forma de la mano, consiguiendo con ello una gran comodidad.

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 70,92 €

Precio con descuento 58,61 €

PVP Final: 70,92 €

PVP sin IVA: 58,61 €

12,31 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

El **cuchillo santoku de cocina** de la serie **KYOTO**, es ideal para hosteleros y profesionales de la hostelería.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricado en acero inoxidable forjado NITRUM®
- Fabricado en acero de alto rendimiento, durabilidad y gran resistencia a productos corrosivos y a altas y bajas temperaturas (de -40º hasta 150º)
- Su mango con remaches machihembrados de acero inoxidable, es estilizados y totalmente adaptable a la forma de la mano, consiguiendo con ello una gran comodidad.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.