



Hachuela de hoja ancha y filo estable idónea para cortar grandes piezas de carne.



REFERENCIA: 01820

DESCRIPCIÓN: Hachuela Chuletero - 2,75 mm. 20.3 cm

PRODUCCIÓN: Estampación

ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio AISI 420 - WNr 1.4116 - C50CrMoV15
C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%

DUREZA: HRc 56 Rockwell

MANGO: Polipropileno

ACABADO: Pulido Mate

MEDIDA HOJA: 20,3 cm - 8 "

MARCA: 3 CLAVELES