



Cuchillo de hoja ancha, filo liso, estable y fuerte.
Ideal para Carne y Pescado.

Sobremoldeado



NSF Internacional
National Sanitary Foundation

REFERENCIA: 01312

DESCRIPCIÓN: Cuchillo Carne - Pescado 20 cm

CERTIFICACIÓN: NSF Internacional (National Sanitary Foundation)

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: Sobremoldeado Polipropileno AZUL con Evoprene

ACABADO: Pulido Semi Mate

MEDIDA HOJA: 20 cm - 8"

ESTERILIZABLE: 135°

MARCA: 3 CLAVELES