

Ficha Técnica – Cuchillo para Carne Tramontina Profesional 10"

Marca

Tramontina

Material

Hoja: Acero inoxidable con tratamiento térmico

Mango: Polipropileno inyectado

Color / Acabado

Mango blanco

Hoja en acero inoxidable pulido

Uso recomendado

Corte de carne en cocinas profesionales, carnicerías, restaurantes y uso doméstico intensivo.

Especificaciones

Característica	Detalle
Código / Modelo	24607180
Longitud de hoja	10" (25 cm aprox.)
Material de hoja	Acero inoxidable
Tratamiento	Térmico para mayor durabilidad del filo
Material del mango	Polipropileno
Diseño del mango	Ergonómico
Presentación	Blíster individual

Características Destacadas

Hoja con tratamiento térmico: Mayor resistencia al desgaste y mejor retención del filo.

Mango ergonómico: Agarre cómodo y seguro durante el uso continuo.

Construcción profesional: Diseñado para trabajo constante en entornos exigentes.

Beneficios para el Usuario

Corte preciso y eficiente: Facilita cortes limpios en distintos tipos de carne.

Mayor control y seguridad: Mango antideslizante para estabilidad óptima.

Durabilidad prolongada: Materiales resistentes para uso diario intensivo.

Nota Técnica

Se recomienda lavado manual y secado inmediato. No utilizar superficies abrasivas. Afilado periódico según frecuencia de uso.