

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO

Cuchillo Cocina 8 Ultrac Mango

DESCRIPCIÓN

El Cuchillo Cocina 8 Ultrac Mango es una herramienta de alta precisión y durabilidad, diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en tareas culinarias. Su hoja afilada y su mango ergonómico proporcionan comodidad y control, haciendo que el corte de ingredientes sea más eficiente y seguro.

COMPONENTES

Hoja: Acero inoxidable de alta calidad, tratado térmicamente para mayor dureza y resistencia a la corrosión.

Mango: Plástico ergonómico con un diseño antideslizante para un agarre seguro.

Funda: (Si aplica) Cubierta protectora para la hoja, ideal para almacenamiento seguro.



MODO DE USO

Preparación: Asegúrese de que la hoja esté limpia y seca antes de usar el cuchillo.

Corte: Utilice una superficie de corte adecuada para evitar daños en la hoja y en la superficie.

Manejo: Sujete el cuchillo por el mango, manteniendo una presión adecuada sin aplicar demasiada fuerza.

Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave. Seque inmediatamente con un paño limpio para evitar la corrosión.

PRECAUCIONES

Uso adecuado: Utilice el cuchillo solo para los fines para los cuales está diseñado. No lo use para cortar materiales duros como huesos.

Cuidado de la hoja: Mantenga la hoja afilada y evite el contacto con superficies duras para preservar su filo.

Seguridad: Siempre mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice una funda o protector de hoja si el cuchillo se almacenará en un cajón.

CARACTERÍSTICAS

Tamaño de la hoja: 8 pulgadas (20 cm)

Material de la hoja: Acero inoxidable

Mango: Plástico ergonómico antideslizante

Diseño: Equilibrio óptimo para cortes precisos

Resistencia: Alta resistencia a la corrosión y al desgaste