



## **MARTINEZ & GASCON - 257918010 - CUCHILLO FILETEAR FLEXIBLE HOJA 18 CM MANGO PP**

Material hoja: ACERO MOVA

Material mango: Pp Fibra

Medida hoja: 180mm

Uso: Fileteador

Color: Negro

Cuchillo filetear flexible 18cm mango pp fibra negro

La hoja de este cuchillo esta fabricado en acero inox + molybdenum vanadium, con excelentes propiedades, alto rendimiento y durabilidad.

El mango es de un exclusivo material virgen - Polioximetileno + Fibra, le aporta una alta resistencia al impacto, rigidez y dureza. El cuchillo posee un mango ergonómico de material antideslizante que garantiza una manipulación segura y cómoda.

Los cuchillos de la Seria Atenas son ideales para los profesionales más exigentes, ya que cumplen escrupulosamente con la normativa de alimentos. Con mango de exclusivo material virgen e identificadores de colores que les permiten diferenciar los alimentos que se cortan y conseguir un mayor control sanitario e higienico.

Todos nuestros cuchillos son afilados a mano por nuestros maestros cuchilleros.

Cuchillos certificados para sistemas alimentarios APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). El color del mango diferencia los alimentos que se cortan para evitar las contaminaciones cruzadas que pueden producirse en las cocinas y garantizar un mayor control higiénico-sanitario.

Colores identificativos

Negro: Universal

Blanco: Pastelería

Verde: Verduras y Frutas

Amarillo: Aves Rojo: Carnes

Azul: Pescado

Consejos de mantenimiento

Para alargar la vida útil de los cuchillos y mantenerlos en buen estado, Martínez y Gascón te aconseja seguir los siguientes consejos de mantenimiento:

Lavar los cuchillos inmediatamente después de su uso con un detergente neutro y secarlos con un paño suave y absorbente.

No utilizar lejía ni detergentes con cloro que dañen el brillo original del acero.

Evitar el uso de estropajos que puedan rayar los cuchillos.

En el lavavajillas, colocar los cuchillos con las hojas hacia abajo y separados del resto de cubertería para evitar que se rocen.

Evitar dejar los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua.

