



MARTINEZ & GASCON - 274821510 - CUCHILLO PANERO 21,5 CM MANGO PP NEGRO

Material hoja: ACERO MOVA

Material mango: POLIPROPILENO

Medida hoja: 215mm

Uso: Panero

Color: Negro

Panero de 21,5 cm con mango polipropileno serie Alhambra. Puede emplearse para todo tipo de panes, tanto de corteza dura como perfectas rebanadas de panes mas ligeros, gracias a su filo dentado.

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

El mango polipropileno, un material plástico e higiénico con gran estabilidad a los golpes.

La serie Alhambra se caracteriza por su diseño innovador para el día a día. Destaca su mango ergonómico e higiénico de gran ligereza y sencillez.

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.