



MARTINEZ & GASCON - 900408000 - NAVAJA PESCADOR HOJA INOX. 8CM MANGO POLIPROPILENO

Material hoja: ACERO INOXIDABLE

Material mango: POLIPROPILENO

Medida hoja: 80mm

Color: Amarillo

Navaja pescador punta al centro 8cm

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

El mango de 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.

En la Serie Tools Pro encontramos una herramienta de alta calidad y funcionalidad pensado para la cocina profesional.

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.

