

CUCHILLO DE 250 MM EN ACERO INOXIDABLE, IDEAL PARA CHEFS Y AFICIONADOS. SU HOJA AFILADA GARANTIZA CORTES PRECISOS Y DURADEROS EN TODO TIPO DE ALIMENTOS. CALIDAD Y RESISTENCIA ÚNICAS.



Precio: **89,47€**



- Cuchillo de 250 mm en acero inoxidable, perfecto para chefs. Su hoja afilada ofrece cortes precisos y duraderos, asegurando una experiencia culinaria excepcional en cada preparación.
- Cuchillo de 250 mm en acero inoxidable, con una hoja afilada que asegura cortes precisos y duraderos. Ideal para chefs y amantes de la cocina. Calidad y resistencia excepcionales.
- Cuchillo de 250 mm en acero inoxidable con una hoja afilada que asegura cortes precisos y duraderos, perfecto para chefs y apasionados de la cocina. Puedes confiar en su calidad extraordinaria.
- Cuchillo de 250 mm en acero inoxidable con hoja afilada, perfecto para chefs. Sus cortes precisos garantizan resultados excepcionales en todo tipo de alimentos. Calidad y resistencia inigualables.
- Cuchillo de 250 mm en acero inoxidable, con hoja afilada que asegura cortes precisos y duraderos, convirtiéndolo en el aliado perfecto para cualquier chef o aficionado a la cocina.

Descripción del producto

Descubre el cuchillo de 250 mm, una herramienta indispensable tanto para chefs profesionales como para aficionados a la cocina. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, este cuchillo destaca por su hoja excepcionalmente afilada, diseñada para garantizar cortes precisos y duraderos en una amplia variedad de alimentos. Su construcción robusta asegura una resistencia única, permitiendo un uso prolongado sin perder su eficacia. Ideal para picar, filetear o cortar, este cuchillo se adapta a todas tus necesidades culinarias, brindando comodidad y rendimiento en cada tarea. Ya sea en la cocina de un restaurante o en tu hogar, este cuchillo se convertirá en tu aliado perfecto. Mejora tu experiencia culinaria con un utensilio que combina calidad, diseño y funcionalidad.

[Cuchillo de 250 mm en acero inoxidable, ideal para chefs y aficionados. Su hoja afilada garantiza cortes precisos y duraderos en todo tipo de alimentos. Calidad y resistencia únicas.](#)