



Tijeras de pescado | Adecuadas para uso profesional | Hojas de acero inoxidable | Longitud: 21 cm | Ideales para corte preciso de alimentos

Referencia: 41000002
 EAN-13: 8445187439168
 Marca: COFAN



Descripción general

Estas tijeras están fabricadas en acero inoxidable AISI 420 con un acabado pulido, convirtiéndola en una herramienta ideal para quienes buscan un corte limpio y seguro en la cocina. Además, este material garantiza resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza, prolongando la vida útil de tus tijeras y manteniéndolas siempre listas para usar. Sus hojas están templadas para conservar el filo por más tiempo, mientras que una de ellas cuenta con un borde dentado que facilita el agarre y corte de la piel o escamas del pescado, evitando deslizamientos. Gracias a su diseño ergonómico, las tijeras brindan un agarre cómodo y firme, haciendo más eficientes las tareas de limpieza y fileteado. Este accesorio resulta indispensable para cocineros profesionales y aficionados, asegurando el mejor rendimiento y durabilidad. Medida: 21 cm.

Características

| | |
|--------|-------|
| Medida | 21 cm |
|--------|-------|

Datos packaging

| Unidad de contenido | Pieza |
|----------------------------------|-------|
| Cantidad de contenido | 1.00 |
| Producto empaquetado: largo (cm) | 28,00 |
| Producto empaquetado: ancho (cm) | 9,20 |
| Producto empaquetado: alto (cm) | 1,00 |