

## Corte y afilado

### Cuchillos y tijeras Solingen



HE HM HA HC HCo

#### DESHUESAR

13 cm	X	X		X
15 cm			X	
16 cm	X	X		X
18 cm	X	X		X

#### DESPIECE

18 cm		X	X		
21 cm		X	X		X
23 cm		X	X		

HE HM HA HC HCo

#### CORTE

26 cm				X	X
31 cm				X	X
36 cm				X	

#### ESPECIALES

28 cm Jamonero

Cuchillo 15 cm punta de bola

Tijera plástico 16 cm

Tijera 20 cm

Machetes de 24, 26 o de 27 cm

Medialuna para picar cebolla

Imanes de soporte para cuchillos de 30, 45 o 60 cm

### **Características**

Denominación de origen Solingen, que nos garantiza la máxima calidad en la herramienta.

### **Observaciones**

Distinguimos los cuchillos por el tipo de mango, sea para deshuesar, despiece o corte.

Estudiados ergonómicamente para su comodidad.

Diferenciamos el tipo de hoja en estrecha, media, ancha, curvada o especiales según su uso