



Cuchillo Santoku / Hoja 17 cm / Filo con Alvéolos / Mango de Pino Modificado / 0.103 kg / Fabricación Suiza

SKU: 6.8520.17G Marca: VICTORINOX Categoría: Herramientas y Accesorios de Instalación

\$2,144.48

Precios con IVA incluido

DESCRIPCIÓN

<div style='width: 100%; margin: 0 auto; font-family: sans-serif; line-height: 1.6; color: inherit; background-color: transparent;'><div style='margin-bottom: 30px;'><p style='text-align: justify; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;'>Cuchillo Santoku de diseño japonés con hoja de acero inoxidable de 17 cm y filo con alvéolos que minimiza la adherencia de alimentos durante el corte. El mango ergonómico de pino modificado ofrece confort en uso prolongado, mientras que su peso de 0.103 kg reduce la fatiga operativa en entornos de preparación intensiva. Fabricado con precisión suiza, este instrumento multifuncional ejecuta cortes precisos en carne, pescado, fruta y verdura, integrando calidez estética con desempeño culinario profesional.</p></div><div style='margin-bottom: 30px;'><h3 style='font-size: 18px; margin-bottom: 15px; color: inherit; opacity: 0.9;'>Características Generales</h3><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0;'><li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.8;'>• Tipo: Cuchillo Santoku estilo japonés<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.8;'>• Longitud de hoja: 17 cm<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.8;'>• Material de hoja: Acero inoxidable<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.8;'>• Material de mango: Pino modificado, color café<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.8;'>• Filo: Con alvéolos, fabricación suiza<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.8;'>• Peso: 0.103 kg<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.8;'>• Aplicaciones: Carne, pescado, fruta, verdura</div><div style='display: flex; flex-wrap: wrap; gap: 20px; margin-bottom: 30px;'><div style='flex: 1; min-width: 250px; border: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); border-radius: 8px; padding: 20px; background-color: transparent;'><h4 style='margin-top: 0; margin-bottom: 15px; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;'>Desempeño</h4><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;'><li style='padding: 6px 0;'>• Filo con alvéolos<li style='padding: 6px 0;'>• Alta precisión de corte<li style='padding: 6px 0;'>• Uso multifuncional<li style='padding: 6px 0;'>• Reducción de adherencia</div><div style='flex: 1; min-width: 250px; border: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); border-radius: 8px; padding: 20px; background-color: transparent;'><h4 style='margin-top: 0; margin-bottom: 15px; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;'>Físicas / Eléctricas</h4><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;'><li style='padding: 6px 0;'>• Alto: 14 mm<li style='padding: 6px 0;'>• Largo: 292 mm<li style='padding: 6px 0;'>• Ancho: 46 mm<li style='padding: 6px 0;'>• Peso: 0.103 kg<li style='padding: 6px 0;'>• Hoja: 17 cm<li style='padding: 6px 0;'>• Mango: Pino modificado, café</div></div><div style='flex: 1; min-width: 250px; border: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); border-radius: 8px; padding: 20px; background-color: transparent;'><h4 style='margin-top: 0; margin-bottom: 15px; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;'>Contenido del Paquete</h4><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;'><li style='padding: 6px 0;'>• Cuchillo Santoku Wood 17 cm</div></div></div>

ESPECIFICACIONES

Característica 1	Filo con alvéolos que reduce adherencia de alimentos durante el corte
Característica 2	Mango ergonómico de pino modificado para agarre prolongado sin fatiga
Característica 3	Hoja de acero inoxidable de 17 cm para precisión en corte de carne y verduras
Característica 4	Peso ultraligero de 0.103 kg que minimiza esfuerzo en tareas repetitivas
Característica 5	Diseño multifuncional inspirado en cocina japonesa para carne, pescado, fruta y verdura
Característica 6	Fabricación suiza con rigurosa precisión para uso profesional diario