



Cuchillo Santoku / Hoja 17 cm / Filo Recto con Alvéolos / Mango Maple / 0.103 kg / Diseño Japonés

SKU: 6.8500.17G Marca: VICTORINOX Categoría: Herramientas y Accesorios de Instalación

\$1,902.13

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 precisión suiza, concebido para la cocina diaria profesional. La hoja de acero inoxidable de 17 cm incorpora filo recto con alvéolos que minimizan la adherencia de alimentos durante el corte. El mango ergonómico elaborado en maple modificado ofrece calidez, elegancia y confort operativo prolongado. Su construcción ultraligera de 0.103 kg garantiza maniobrabilidad superior para cortes precisos en carne, pescado, fruta y verdura. El término 'Santoku' —'cuchillo de tres virtudes'— refleja su versatilidad funcional como herramienta culinaria integral.</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: 0.85;*>• Hoja de acero inoxidable de 17 cm con filo recto y alvéolos<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.85;*>• Mango ergonómico de maple modificado, color café<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.85;*>• Versátil para carne, pescado, fruta y verdura<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.85;*>• Diseño japonés Santoku con precisión suiza<li style='padding: 8px 0; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); color: inherit; opacity: 0.85;*>• Fabricación suiza de rigurosa precisión culinaria</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: 6px; padding: 20px; background-color: transparent;*><h4 style='margin-top: 0; margin-bottom: 15px; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;*>Desempeño</h4><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Tipo de filo: Recto con alvéolos</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Aplicaciones: Carne, pescado, fruta, verdura</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Estilo: Japonés Santoku (3 virtudes)</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Precisión: Fabricación suiza</p></div><div style='flex: 1; min-width: 250px; border: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); border-radius: 6px; padding: 20px; background-color: transparent;*><h4 style='margin-top: 0; margin-bottom: 15px; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9;*>Físicas / Materiales</h4><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Material hoja: Acero inoxidable</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Longitud hoja: 17 cm</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Material mango: Maple modificado</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Color mango: Café</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Alto: 14 mm</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Largo total: 292 mm</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Ancho: 46 mm</p><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*><strong style='opacity: 0.9;*>Peso: 0.103 kg</p></div></div><div style='flex: 1; min-width: 250px; border: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); border-radius: 6px; 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><p style='margin: 6px 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;*>• Cuchillo Santoku Wood con filo recto</p></div></div>

ESPECIFICACIONES

Característica 1	Filo recto con alvéolos para corte eficiente sin adherencia
Característica 2	Mango ergonómico de maple modificado para confort prolongado
Característica 3	Versátil para carne, pescado, fruta y verdura en una sola herramienta
Característica 4	Precisión suiza con esencia culinaria japonesa de 3 virtudes
Característica 5	Construcción ligera de 0.103 kg para maniobrabilidad superior
Característica 6	Acero inoxidable de alto rendimiento para durabilidad profesional