



Set de 2 Cuchillos Santoku / Hoja 17 cm / Mango de Madera / Acero Inoxidable / Fabricación Suiza

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

\$3,919.54

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;'>Set de dos cuchillos Santoku diseñados para uso profesional en cocinas comerciales y estaciones de trabajo de alta exigencia. Cada unidad incorpora hoja de acero inoxidable de 17 cm con corte recto, optimizada para precisión en el corte de vegetales, carnes y pescados. El mango de madera de palisandro —con veteado único en cada pieza— es sometido a pulido manual que garantiza tacto sedoso y agarre ergonómico durante jornadas prolongadas. La construcción ligera de 103 g reduce fatiga operativa, mientras que la fabricación suiza asegura consistencia dimensional y retención de filo. El set combina dos variantes de mango (maple modificado y pino modificado), ofreciendo opciones de balance para distintas preferencias de usuario.</p></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;'><h3 style='margin-top: 0; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); padding-bottom: 10px;'>Desempeño</h3><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;'><li style='margin-bottom: 8px;'>• Hoja: acero inoxidable, 17 cm<li style='margin-bottom: 8px;'>• Filo: corte recto<li style='margin-bottom: 8px;'>• Precisión rigurosa para corte profesional<li style='margin-bottom: 8px;'>• Retención de filo optimizada</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;'><h3 style='margin-top: 0; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); padding-bottom: 10px;'>Físicas / Eléctricas</h3><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;'><li style='margin-bottom: 8px;'>• Alto: 14 mm<li style='margin-bottom: 8px;'>• Largo: 292 mm<li style='margin-bottom: 8px;'>• Ancho: 46 mm<li style='margin-bottom: 8px;'>• Peso: 0.103 kg (por unidad)<li style='margin-bottom: 8px;'>• Mango 6.8500.17G: maple modificado, color café<li style='margin-bottom: 8px;'>• Mango 6.8520.17G: pino modificado, color café<li style='margin-bottom: 8px;'>• Palisandro: madera de alta resistencia al desgaste<li style='margin-bottom: 8px;'>• Pulido manual para tacto sedoso<li style='margin-bottom: 8px;'>• Veteado único en cada mango<li style='margin-bottom: 8px;'>• Diseño ergonómico y estética sobria<li style='margin-bottom: 8px;'>• Fabricación suiza</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;'><h3 style='margin-top: 0; font-size: 16px; color: inherit; opacity: 0.9; border-bottom: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); padding-bottom: 10px;'>Contenido del Paquete</h3><ul style='list-style: none; padding: 0; margin: 0; font-size: 14px; color: inherit; opacity: 0.8;'><li style='margin-bottom: 8px;'>• 1 cuchillo Santoku Wood 6.8500.17G (mango maple modificado)<li style='margin-bottom: 8px;'>• 1 cuchillo Santoku Wood 6.8520.17G (mango pino modificado)</div></div></div>

ESPECIFICACIONES

Característica 1	Mango de palisandro resistente con veteado único en cada pieza
Característica 2	Pulido manual para tacto sedoso y agarre ergonómico
Característica 3	Hoja de acero inoxidable de 17 cm con corte recto preciso
Característica 4	Diseño ligero de 103 g para manejo prolongado sin fatiga
Característica 5	Estética sobria que integra funcionalidad profesional en cocina
Característica 6	Set dual con variante en maple y pino modificado para versatilidad