

Cuchillo doble mango 35 cm SANTA MARIANA

SKU: 6120 | Categorías: Utensilios | Stock: En stock



Descripción

El Cuchillo doble mango 35 cm está diseñado para ofrecer **máximo control, seguridad y eficiencia en cortes de gran precisión**.

Gracias a su hoja de **acero inoxidable de alta calidad**, este cuchillo profesional destaca por su **durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza**, convirtiéndolo en una herramienta esencial para cocinas exigentes, tanto domésticas como industriales.

Con unas dimensiones de **35 cm de largo y 20 cm de ancho**, este cuchillo tipo hachuela con **doble mango ergonómico** permite aplicar fuerza de manera uniforme al cortar grandes piezas de carne, masa, chocolate, vegetales o bloques de alimentos.

Su diseño de doble agarre brinda **mayor estabilidad y control**, ideal para tareas de precisión en panaderías, carnicerías, pastelerías o cocinas profesionales.

El acabado en color negro, sobrio y elegante, no solo aporta un toque moderno al entorno de trabajo, sino que también resiste manchas y es muy fácil de mantener en óptimas condiciones.

Especificaciones técnicas:

- **Marca:** SANTA MARIANA
- **Tipo:** Cuchillo profesional de doble mango
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable
- **Color:** Negro
- **Medidas:** 35 cm largo x 20 cm ancho
- **Diseño:** Doble mango ergonómico
- **Consumo eléctrico:** No aplica (herramienta manual)

Usos sugeridos Cuchillo doble mango 35 cm:

- Ideal para **cortar masa, dividir carnes, trozar chocolates, picar vegetales grandes o porcionar alimentos en bloque.**
- Perfecto para **panaderías, pastelerías, carnicerías, cocinas industriales o domésticas de alto volumen.**

Beneficios:

- **Mayor control y seguridad:** gracias al doble mango y distribución equilibrada del peso.
- **Alta durabilidad:** acero inoxidable resistente a la oxidación y deformación.
- **Fácil limpieza y mantenimiento:** superficie lisa y resistente a manchas.
- **Diseño funcional y elegante:** se adapta a cualquier estilo de cocina.

Tips de mantenimiento:

- Lava a mano con esponja suave y detergente neutro para prolongar el filo.
- Seca completamente antes de guardar para evitar manchas de humedad.
- No utilizar en superficies muy duras que puedan dañar el filo.
- Almacena en lugar seguro o colgado para evitar accidentes o contacto con otros utensilios.

El **Cuchillo SANTA MARIANA 35 cm** combina **resistencia, precisión y diseño ergonómico**, siendo una herramienta confiable para quienes buscan un corte profesional con comodidad y estilo.

Cuchillo doble mango 35 cm, fabricado en acero inoxidable.

Ideal para cortar carnes, masas o bloques de alimentos con precisión.

Resistente, duradero y fácil de limpiar. Uso doméstico o profesional.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	SANTA MARIANA
Dimensiones	20 x 35 x 20 cm
Peso	1 kg

Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 11:12