



Hachuela de hoja ancha y filo estable idónea para cortar grandes piezas de carne.



REFERENCIA: 01825

DESCRIPCIÓN: Hachuela Chuletero - 2,75 mm. 26 cm

PRODUCCIÓN: Estampación

ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio

AISI 420 WRN-4116

C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%

DUREZA: HRC 56 Rockwell

MANGO: POM (Polioximetileno)

ACABADO: Pulido Mate

MEDIDA HOJA: 26 cm - 10,2 "

MARCA: 3 CLAVELES