

Tramontina | Información Técnica Producto 21139/196

Descripción	TRAMONTINA - Cuchillo de cocina 15cm, en Acero Inoxidable y Mangos de Madera Polywood en Color Castaño
SKU	21139/196
Código de barras	7891112108431
NCM	8211.92.10
Cantidad por caja master	60
Website	www.tramontina.com/es

Acerca Tramontina

Fundada en 1911, Tramontina comenzó como una pequeña fábrica de hierro en el sur de Brasil. Actualmente, la empresa posee uno de los mayores parques industriales de Brasil, con 9 fábricas dirigidas a los más variados segmentos - utensilios de cocina, vajilla, cuchillos, accesorios para parrillas de barbacoa, utensilios de acero inoxidable. Tramontina tiene una fuerte presencia en Brasil y ha llegado a más de 120 países. En total, son 21 unidades en el exterior, incluyendo un centro de distribución en España. Además de los renombrados cuchillos para asado, que se pueden lavar en lavavajillas, Tramontina ahora incluye algunas novedades en su portafolio, como sartenes para asar, juegos de utensilios de cocina, ollas y cubiertos de acero inoxidable.

Información técnica del producto

Material:	Lámino Acero Inoxidable y Mango Polywood
Color:	Castaño
Resticción de edad:	N/A
Dimensiones (Producto):	278x29x15 mm
Peso neto (Producto):	0.095 kg
Peso bruto (con Embalaje):	0.105 kg
Dimensiones (Embalaje):	70x15x310 mm
País de origen:	Brasil

Apto para uso en

Seguro para lavavajillas:	Yes
Seguro para horno:	No

Temperatura máxima:	N/A
Compatibilidad del tipo de cocina:	N/A
Garantía:	5 años

Composición

Composición:	1 cuchillo para cocina 15cm
---------------------	-----------------------------

Caraterísticas

1	Descipción del producto:	<p>Las láminas de acero inoxidable tienen un filo más durable debido al tratamiento térmico. Los mangos de madera tratada Polywood son resistentes a impactos y alta temperatura, garantizando más resistencia y durabilidad. Se pueden llevar al lavavajillas facilitando tu día a día. Desarrollados para garantizar alta resistencia y durabilidad, los cuchillos tienen láminas de acero inoxidable con tratamiento térmico y van a garantizar más resistencia y durabilidad del filo. Los mangos son de madera tratada Polywood color castaño con remaches de acero inoxidable; son resistentes a impactos y a altas temperaturas y además garantizan un manejo muy cómodo y seguro. Tenga cuidado al manejar productos cortantes y perforantes y manténgalos fuera del alcance de los niños. Para mayor durabilidad de los cubiertos, se recomienda secarlos bien antes de guardarlos, incluso cuando aún después de haber sido lavados en lavavajillas.</p>
2	Tópico 1:	ACERO INOXIDABLE: Los cuchillos están elaborados con láminas de acero inoxidable, que tiene más durabilidad debido al tratamiento térmico, su espesor y al estampado de las propias láminas
	Tópico 2:	MANGOS DE MADERA: Mangos de color castaño, al estar elaborados con madera tratada Polywood, que proporcionan resistencia a los impactos, la intemperie y a la humedad. Con remaches de acero inoxidable
	Tópico 3:	CALIDAD Y DISEÑO: Los cuchillos de cocina Polywood son la mejor elección para los que buscan piezas de calidad con un diseño diferenciado, ofreciendo una experiencia perfecta para apreciar un verdadero asado

	Tópico 4:	LAVAVAJILLAS: Estos cuchillos de Tramontina son aptos para meter en lavavajillas y, por supuesto, también para lavar a mano. Se recomienda secarlos bien antes de guardarlos para una mayor durabilidad
3	Cuidado y uso:	Antes del primer uso, lave bien las piezas y séquelas. Productos cortantes y que perforan, tenga cuidado al manejarlos y mantégalos fuera del alcance de los niños. Para mayor durabilidad de los productos, se recomienda secarlos bien antes de guardarlos, incluso cuando se laven en lavavajillas. Para el desecho de productos y embalajes, siga las orientaciones de reciclaje vigentes.
Revisado: 18/07/2023		