



# CUCHILLOS

Elige el Cuchillo perfecto según tus necesidades



## LEGUMBRES Y FRUTAS

Con un diseño perfecto para cortar, pelar y descorazonar con total precisión.



## CARNES ASADAS

Posee un mango firme y un filo dentado ideal para cortar proteínas.



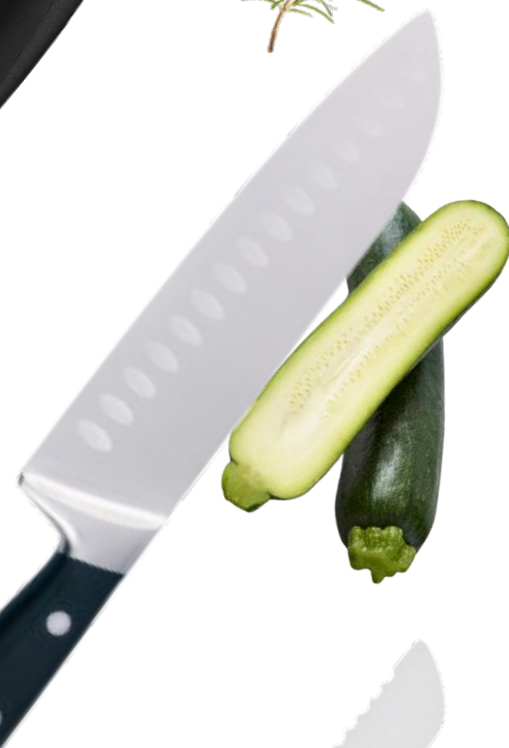
## TOMATE

Diseñado especialmente para cortar fácilmente la piel del tomate y rebanado.



## CHEF

Perfecto para ideal picar, rebanar y trocear vegetales, carnes y pescado mediante un movimiento de balanceo.



## SANTOKU

Está diseñado para cortes rectos hacia abajo, lo que permite mayor rapidez y control. Los alveolos de su hoja evitan que se peguen los alimentos.



## PANADERO

Su diseño permite romper la corteza dura sin aplastar la miga suave del interior. Funciona muy bien en alimentos horneados como tortas y pasteles.



## DESHUESADOR

Con una hoja delgada y puntuda, ideal para separar la carne del hueso en aves, carnes rojas y pescados.



## QUESOS

Su hoja está diseñada con aberturas para evitar que los quesos se adhieran y su punta dentada para poder pincharlos.



## HACHUELA

Con una hoja gruesa y robusta, ideal para trocear carne, cortar huesos y vegetales duros.