



CUCHILLO CARNICERO 30CM AZUL - 82348300

SKU: 21270003



Función

Este cuchillo de bloque de gran tamaño está diseñado específicamente para el despiece, fileteado y corte de piezas de carne voluminosas en entornos de carnicería industrial y salas de despiece. Su función principal es permitir cortes largos, limpios y profundos en el tajo o mesa de trabajo, facilitando el procesamiento eficiente de grandes masas musculares y cortes primarios con un solo movimiento fluido.

Características

El cuchillo destaca por su mango ErgoGrip de color azul, diseñado para un agarre antideslizante, ergonómico y sin fatiga durante el uso intensivo. Su construcción garantiza una higiene total gracias a la transición sin fisuras entre la hoja y el mango, lo que impide la acumulación de bacterias o residuos. La seguridad está reforzada con un protector de dedos pronunciado y un apoyo para el pulgar extra ancho para evitar deslizamientos hacia el filo.

Especificaciones técnicas

Este modelo, posee una hoja de 30 cm (12") fabricada en acero inoxidable de alta aleación (X55CrMo14) con una dureza de 56° HRC, lo que asegura una excelente retención del filo y facilidad de re-afilado. Tiene una longitud total de 43,80 cm, un ancho de 2,80 cm y un peso aproximado de 0,23 kg, ofreciendo un equilibrio óptimo para su tamaño.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Enero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f v
talsa.com.co