



# 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](mailto:info@talsa.com.co)

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)  
[talsa.com.co](http://talsa.com.co)