



CUCHILLO CARNES 21CM AMARI - 82348210-02

SKU: 21270028



Función



Su función principal es permitir cortes limpios, potentes y eficientes sobre la mesa de trabajo o tajo, gracias a su hoja ancha que proporciona una mayor estabilidad y guía durante el proceso de corte de masas musculares voluminosas. Es la herramienta ideal para el profesional que busca un equilibrio entre longitud de hoja y fuerza de corte en tareas de despiece primario.

Características

El cuchillo se caracteriza por su mango ErgoGrip, el cual ofrece un agarre ergonómico, antideslizante y cómodo que minimiza la fatiga durante jornadas laborales extensas. En términos de higiene, destaca por su transición sin juntas entre la hoja y el mango, eliminando cualquier espacio donde puedan acumularse bacterias o restos de grasa. La seguridad operativa está garantizada mediante un protector de dedos pronunciado y un apoyo para el pulgar.

Especificaciones técnicas

Este modelo, cuenta con una hoja de 21 cm (8 ½") fabricada en acero inoxidable de alta aleación (X55CrMo14) con una dureza de 56° HRC para asegurar una retención del filo óptima y facilidad de afilado. Posee una longitud total de 34,70 cm, un ancho de 2,80 cm y un peso de 0,18 kg, ofreciendo una estructura robusta y balanceada. El producto es fabricado íntegramente en Alemania bajo estrictos controles de calidad para el sector de procesamiento.

[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