



CUCHILLO DESOLLADOR AZUL 8 2264 18 CM

SKU: 21270040



Función

Este cuchillo desollador profesional está diseñado para separar la piel de la carcasa sin dañar la carne, gracias a su hoja ancha, curvada y de punta redondeada que facilita cortes precisos en zonas difíciles. Es una herramienta esencial en salas de despiece y carnicerías.



Características

Este cuchillo garantiza una higiene total gracias a su mango inyectado directamente sobre la hoja que elimina grietas donde se acumulen bacterias. Su diseño ergonómico incluye un protector de dedos pronunciado y apoyo para el pulgar que evita deslizamientos hacia el filo, mientras que el mango antideslizante ErgoGrip permite un uso cómodo y sin fatiga. Además, cuenta con la certificación internacional NSF que avala los más estrictos estándares.

Especificaciones técnicas

Longitud de la hoja: 18 cm (7")
Material de la hoja: Acero inoxidable de alta aleación (X55CrMo14)
Dureza del acero: 56° HRC (equilibrio óptimo entre filo duradero y facilidad de afilado)
Dimensiones totales: Longitud: 29,50 cm / Ancho: 2,30 cm / Altura: 3,60 cm
Peso: 0,14 kg
Mango: Plástico ergonómico (generalmente azul), resistente al calor y a impactos

[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