



CUCHILLO DESHUESADOR 5.5" NEGRO-25040060

SKU: 23030012



Función

Diseñado para separar con precisión la carne del hueso, este cuchillo de 5.5 pulgadas permite un desposte limpio y eficiente gracias a su balance y agilidad para maniobrar en contornos óseos complejos. Su hoja de acero de 2.3 mm con afilado cónico garantiza una penetración superior que minimiza el desperdicio de proteína.



Características

Diseñado en color negro para cumplir con protocolos de codificación de colores (HACCP) y evitar contaminación cruzada.

Cuchillo de deshuesador de 5.5 pulgadas

Especificaciones técnicas

Material de la Hoja: Acero inoxidable grado 3cr13, que ofrece un equilibrio ideal entre dureza y facilidad de reafilado.

Tipo de Afilado: Vaciado cónico (Taper Grinding) para una penetración de corte superior y menor adherencia de los alimentos.

Espesor: Hoja robusta de 2.3 mm (+/- 0.2 mm) para mayor estabilidad en cortes pesados.

Mango Ergonómico: Fabricado en Polipropileno (PP) de alta resistencia

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 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