



CUCHILLO CHEF 9" AZUL-25040061

SKU: 23030014



Función



Esta es la herramienta más versátil y principal en la cocina industrial y comercial, diseñada con un balance óptimo para realizar múltiples tareas con precisión. Gracias a su hoja de acero con afilado cónico, permite picar y trocear vegetales o frutas de gran tamaño con agilidad, realizar rebanados uniformes en carnes cocidas o crudas, y ejecutar un movimiento fluido de balanceo para procesar finamente hierbas y especias.

Características

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

Cuchillo de chef de 9 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