



Cuchillo Santoku Wood de 17 cm, Filo con Corte Recto, Estilo Japonés

SKU: 6.8500.17G Marca: VICTORINOX Categoría: Herramientas y Accesorios de Instalación

\$1,746.84

Precios con IVA incluido

DESCRIPCIÓN

<div style='width: 100%; max-width: 1200px; margin: 0 auto; font-family: sans-serif; line-height: 1.6; color: inherit; background-color: transparent;'> <div style='display: flex; justify-content: center; margin-bottom: 30px;'> </div> <div style='display: flex; flex-wrap: wrap; gap: 30px; margin-bottom: 30px;'> <div style='flex: 1 1 300px; min-width: 280px;'> <h3 style='font-size: 22px; border-bottom: 2px solid currentColor; padding-bottom: 5px; margin-top: 0; color: inherit; opacity: 0.8;'>Características Principales</h3> <ul style='padding-left: 20px; font-size: 15px; color: inherit;'> <li style='margin-bottom: 5px;'>La combinación ideal para la cocina diaria. <li style='margin-bottom: 5px;'>Filo con corte recto de fabricación Suiza. <li style='margin-bottom: 5px;'>Hoja de acero inoxidable. <li style='margin-bottom: 5px;'>Mango ergonómico elaborado de madera. </div> <div style='flex: 1 1 300px; min-width: 280px;'> <h3 style='font-size: 22px; border-bottom: 2px solid currentColor; padding-bottom: 5px; margin-top: 0; color: inherit; opacity: 0.8;'>Características Físicas</h3> <ul style='padding-left: 20px; font-size: 15px; color: inherit;'> <li style='margin-bottom: 5px;'>Material hoja: Acero inoxidable (17 cm) <li style='margin-bottom: 5px;'>Material mango: Maple modificado color café <li style='margin-bottom: 5px;'>Medidas: Alto 14mm | Largo 292mm | Ancho 46mm <li style='margin-bottom: 5px;'>Peso: 0.103 Kg </div> <div style='flex: 1 1 300px; min-width: 280px;'> <h3 style='font-size: 22px; border-bottom: 2px solid currentColor; padding-bottom: 5px; margin-top: 0; color: inherit; opacity: 0.8;'>Características Destacadas</h3> <ul style='padding-left: 20px; font-size: 15px; color: inherit;'> <li style='margin-bottom: 5px;'>Rigurosa precisión y sólida esencia culinaria. <li style='margin-bottom: 5px;'>Su nombre proviene de la traducción 'cuchillo de 3 virtudes'. <li style='margin-bottom: 5px;'>Realiza fácilmente cortes en carne, pescado, fruta y verdura. <li style='margin-bottom: 5px;'>Calidez y elegancia en el mango. </div> <hr style='border: 0; border-top: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); margin: 30px 0;'> <div style='margin-bottom: 30px;'> <p style='text-align: center; font-size: 18px; margin: 0 0 20px 0;'><strong style='color: #c0392b;'>Cuchillo Santoku Wood con Filo Recto, no querrás dejarlo</p> <div style='display: flex; justify-content: center; margin: 30px 0;'> </div> <p style='font-size: 16px; margin: 20px 0;'>Donde la forma y la función perfectas se fusionan!</p> <p style='font-size: 16px; margin: 20px 0;'>El cuchillo Santoku Wood de 17 cm con filo con alvéolos está inspirado en los cuchillos de cocina japoneses, reconocidos en todo el mundo por su rigurosa precisión y su sólida esencia culinaria. Su nombre proviene de la traducción de 'cuchillo de tres virtudes' y cumple las expectativas con maestría multifuncional. A esto súmala la calidez y la elegancia del mango de madera, y realizarás fácilmente cortes en carne, pescado, frutas y verduras con la misma fineza.</p> </div> <hr style='border: 0; border-top: 1px solid rgba(150, 150, 150, 0.3); margin: 30px 0;'> <div style='margin-bottom: 30px;'> <p style='text-align: center; font-size: 14px; margin: 0;'><small>Consulte las bases,*2</small></p> </div> <div style='margin-bottom: 30px;'> <h3 style='font-size: 22px; border-bottom: 2px solid currentColor; padding-bottom: 5px; margin-top: 0; margin-bottom: 15px; color: inherit; opacity: 0.8;'>Política de Garantía</h3> <p style='font-size: 14px; margin: 10px 0;'>se apega a las políticas de garantía de cada proveedor de la marca y/o fábrica.</p> <p style='font-size: 14px; margin: 10px 0;'>La cobertura de garantía por defecto de fábrica y/o mal funcionamiento es de 90 días . Posterior a este periodo, la garantía es directa con el fabricante. En quebraduras, daños físicos de equipo y/o empaque dañado, reportarlo dentro de las 24 horas posteriores a la fecha de recepción para el reclamo a paquetería.</p> </div> </div>

ESPECIFICACIONES

Característica 1	Filo recto con alvéolos para corte eficiente sin adherencia
Característica 2	Mango ergonómico de maple modificado para confort prolongado
Característica 3	Versátil para carne, pescado, fruta y verdura en una sola herramienta
Característica 4	Precisión suiza con esencia culinaria japonesa de 3 virtudes
Característica 5	Construcción ligera de 0.103 kg para maniobrabilidad superior
Característica 6	Acero inoxidable de alto rendimiento para durabilidad profesional