



**CLASSIC IRON**

La forma de la mitra garantiza un equilibrio óptimo y permite aprovechar y afilar la hoja en toda su longitud. El remachado permanente de las cachas, de forma ergonómica, garantiza una fácil limpieza.

· **Hojas:** Acero de alta aleación forjado en una pieza (X50 Cr MoV 15).

· **Mangos:** POM.

Marca: Wüsthof

Ref.	Descripción	→cm
208.209 A	Pelador	9
208.207 A	Pelador	12
208.213 B	Tomate	14
208.228 C	Fileteador flex	16
208.222 D	Hoja estrecha	16
208.223 D	Hoja estrecha	20
208.224 D	Hoja estrecha	23
208.229 E	Deshuesar	14
208.231 F	Chef	16
302.717 F	Chef	18
208.232 F	Chef	20
208.233 F	Chef	23
208.234 F	Chef	26
208.217 G	Santoku alveolado	14
208.218 G	Santoku alveolado	17
208.215 H	Ikon pan	20
208.216 H	Ikon pan	23
302.719 I	Doble sierra	23
208.226 J	Salmón	32



**SHUN CLASSIC**

Serie que aúna la tradición secular de la herrería samurái japonesa con los procesos de fabricación modernos y técnicamente avanzados de nuestro tiempo. Ideales para un uso profesional.

· **Hojas:** Acero VG Max 61 (+-1) HRC, 32 capas de Damasco. Doble filo.

· **Mangos:** Madera de Pakka, forma tradicional japonesa de castaña.

Marca: Kai

Ref.	Descripción	→cm
208.471 A	Pelador	8,5
208.481 B	Steak	12
208.480 C	Deshuesador	15
208.485 D	Office	10
208.472 D	Hoja estrecha	15
265.281 D	Hoja estrecha	18
208.475 D	Hoja estrecha	22,5
208.495 E	Nakiri	16,5
208.487 F	Santoku alveolado	18
208.492 G	Chef	15
208.477 G	Chef	20
208.478 G	Chef	25
208.488 H	Chef alveolado	20
208.499 I	Jamón (no damasco)	25