

# TRAMONTINA

## FICHA TÉCNICA

Cuchillo resistente y afilado, con calidad y durabilidad para profesionales más exigentes en rendimiento y protección.



Lámina de acero inoxidable especial, tratada térmicamente en horno al vacío con proceso subcero (enfriamiento de 50 a 196 grados negativos), garantizando niveles de dureza de 56 HRc a 58 HRc. Desbaste cónico en el espesor adecuado para cada aplicación, garantizando precisión y durabilidad en el filo.



Mango anatómico, ligero, higiénico y seguro. Mango polipropileno micro texturizado con óptima adherencia a la mano, ofreciendo más comodidad y seguridad en el manejo, sobretudo en contacto con las grasas de las proteínas. El mango inyectado directamente sobre la lamina garantiza perfecta fijación y evita la retención de residuos.



Mango con protección antimicrobiana que inhibe el crecimiento de hongos y bacterias, proporcionando beneficios en términos de higiene y reducción de microorganismos que causan contaminación, esta tecnología se incorpora durante el proceso de fabricación del mango y dura toda la vida útil del producto, pero no elimina la necesidad de lavarlo.



Revisado en  
Octubre/2023

Certificación NSF: Los productos de la Línea son certificados por la National Sanitation Foundation (NSF), organización reconocida como la autoridad internacional en seguridad alimenticia y prácticas de higiene.



Referencia:	29817/055
Descripción:	Cuchillo Carnicero 8" Professional Master (FISH & MEATS)
Medida de la hoja:	8" / 20 cm
Espesor:	3,00 mm
Peso:	155 gr
Acabado:	Pulido espejo
Certificación:	NSF
Acero:	Acero estampado inoxidable DIN 1.4916 Nitro B (C 0,51% - Si 0,062%, Mn 0,54% - Mo 0,59% - Cr 14,6% - N 0,16p pm - V 0,11% - S 0,001% - P 0,024%)
Dureza:	HRc 56 a 58 Rockwell
Mango:	Fabricado en 100% Polipropileno con textura micro texturizada, y protección antibacteriana incorporada
Reciclaje:	100% Reciclable
Marca:	Tramontina



STAIN FREE  
HIGH CARBON

TRAMONTINA



29817/055  
MADE IN BRAZIL



Distribuidores para la  
industria del salmón en  
Puerto Montt y Calbuco  
[www.profisur.cl](http://www.profisur.cl)

Michel Rebhein  
Cel. +56991649303  
Mail [contacto@profisur.cl](mailto:contacto@profisur.cl)

