

2 en 1: Cuchillo Espátula de Kuhn Rikon

Últimamente está de moda, cocinar de una forma práctica y sencilla con utensilios funcionales sin renunciar al diseño y al color.

Por esto Kuhn Rikon presenta su nuevo 'Cuchillo Espátula'. Se trata de un cuchillo de hoja ancha y flexible con forma de espátula.

Ha sido creado esencialmente para cubrir dos necesidades: picar hierbas y verduras e incorporarlas directamente en la cazuela gracias a su formato anatómico. También es útil como espátula de servicio para tartas y pasteles, facilitando la labor de cortar y servir.

Su hoja, como todos los cuchillos de Kuhn Rikon, está confeccionada en acero al carbono japonés con recubrimiento antiadherente para que no se peguen los alimentos y está estampada en un llamativo motivo de cocina. A su vez, el filo está resguardado por una funda de color, haciendo juego con la hoja, que logra la duración del afilado, a la vez que se almacena de forma segura.

El mango es ergonómico y antideslizante permitiendo su manipulación con seguridad. Disponible en dos colores: verde oscuro/verde claro y morado/verde
