

Ficha del producto

**Tenedor chuletero monoblock
inoxidable 200 mm**

Marca: ARCOS

Referencia: EDM 56502

Tenedor chuletero monoblock inoxidable de 200 mm, con filo afilado y acabado pulido. Diseñado para corte preciso de carnes gruesas en entornos profesionales o hogares exigentes.

[Ver producto en web](#)**Descripción**

Tenedor chuletero monoblock de acero inoxidable de 200 mm, diseñado para cortar carnes gruesas con precisión y eficiencia. Su construcción en material resistente garantiza durabilidad en entornos profesionales o exigentes del hogar. El acabado pulido facilita la limpieza y mantiene una apariencia elegante.

Características técnicas

- Material: Acero inoxidable
- Longitud total: 200 mm

Su filo afilado permite cortes limpios y precisos, ideal para chuletas, filetes y otros cortes gruesos. La ergonomía del diseño asegura comodidad durante el uso prolongado.

Se recomienda su uso en cocinas profesionales o en entornos domésticos de alta exigencia. Es compatible con lavavajillas, manteniendo sus propiedades originales tras cada limpieza.

Características

EAN	8421002702105
Material	Acero inoxidable
Medidas	200 mm

Este documento se elabora a partir de la ficha publicada en nuestra tienda y se facilita a título informativo. No tiene carácter contractual. Puede contener errores u omisiones y no sustituye a la ficha técnica del fabricante.

[Para cualquier duda, contacta con nuestro equipo de soporte](#)

Artículo descargado el 27 de octubre de 2026