

Slicer (filetero)



Kengata Slicer con hoja warikomi de acero Ginsan (Plata3) y mango pulido de madera de ébano con cuerno de búfalo, estilo japonés. (Inoxidable)

#14234:270mm \$13,660.00

#14235:300mm \$16,690.00



Slicer con hoja warikomi de acero Ginsan (Plata3) y mango pulido de madera de ébano con cuerno de búfalo, estilo japonés. (Inoxidable)

#14223:240mm \$12,890.00

#14224:270mm \$14,030.00



Kengata Slicer con hoja warikomi de acero Ginsan (Plata3) en Damasco y mango de madera de magnolia con cuerno de búfalo estilo japonés. (Inoxidable)

#14134:270mm \$15,190.00

#14135:300mm \$19,790.00



Slicer con hoja warikomi de acero Ginsan (Plata3) en Damasco y mango de madera de magnolia con cuerno de búfalo estilo japonés. (Inoxidable)

#14123:240mm \$13,860.00

#14124:270mm \$15,500.00



Slicer con hoja warikomi de acero stainless ko en 45 capas de Damasco martillado y mango de madera de Magnolia y cuerno de búfalo, estilo japonés. (Inoxidable)

#07257:240mm \$4,320.00



Slicer con hoja warikomi de acero VG-10 en 33 capas de Damasco martillado y mango de madera de caoba, estilo europeo. (Inoxidable)

#07397:240mm \$4,400.00



Slicer con hoja warikomi de acero Molibdeno en 63 capas de Damasco y mango de madera sintética, estilo europeo. (Inoxidable)

#14023:240mm \$9,510.00

#14024:270mm \$11,700.00



Slicer con hoja tanitsuko de aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco con alveolos y mango de resina POM, estilo europeo. (Inoxidable)

#10223:240mm \$5,960.00

#10224:270mm \$6,730.00

#10225:300mm \$8,070.00



Slicer con hoja tanitsuko de aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco y mango de resina POM, estilo europeo. (Inoxidable)

#10022:210mm \$4,290.00

#10023:240mm \$5,030.00

#10024:270mm \$6,160.00

#10025:300mm \$7,210.00



Slicer con hoja **flexible** de aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco y mango de resina POM, estilo europeo. (Inoxidable)

#10083:240mm \$5,940.00

#10084:270mm \$7,070.00



Slicer con hoja tanitsuko en aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco y mango de, estilo europeo.

*Sin Virola (Inoxidable)

#10072:210mm \$4,120.00



Slicer con hoja tanitsuko en aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco y mango de magnolia con cuerno de búfalo, estilo japonés. (Inoxidable)

#10623:240mm \$5,080.00

#10624:270mm \$5,280.00



Slicer con hoja tanitsuko de acero INOX y mango de resina POM, estilo europeo. (Inoxidable)

#11023:240mm \$4,290.00

#11024:270mm \$4,860.00



Slicer con hoja tanitsuko de acero INOX y mango de plástico resistente al calor (170°C) estilo europeo. *Colores disponibles: rojo, amarillo, azul, negro, verde y blanco. (Inoxidable)

#11423:240mm \$3,780.00

#11424:270mm \$4,286.00



Slicer con hoja tanitsuko de acero Molibdeno con mango estilo europeo de plástico resistente al calor (150°C). *Colores disponibles: rojo, amarillo, azul, negro, verde y blanco. * Sin virola (Inoxidable)

#12323:240mm \$2,050.00

#12324:270mm \$2,220.00



Slicer con hoja tanitsuko de INOX y mango de madera de magnolia con cuerno de búfalo estilo japonés. (Inoxidable)

#14323:240mm \$3,780.00



Slicer con hoja tanitsuko fabricada en acero al alto carbono inoxidable TUS y mango de madera sintética, estilo europeo.
(Inoxidable)

#16623:240mm \$2,560.00

#16624:270mm \$3,040.00



Kengata Slicer con hoja tanitsuko de acero azul II y mango de madera de rosal estilo europeo. (Oxidable)

#13023:240mm \$5,650.00

#13024:270mm \$6,700.00



Slicer con hoja tanitsuko de acero Nihon-ko Hagane al carbono y mango de madera sintética estilo europeo.
(Oxidable)

#15022:210mm \$2,620.00

#15023:240mm \$2,760.00

#15024:270mm \$3,380.00

#15025:300mm \$4,060.00



Slicer con hoja tanitsuko de acero INOX y mango estilo europeo de acero resistente a la oxidación.

(Inoxidable)

#12123:240mm \$4,060.00

#12124:270mm **\$5,230.00**