

## TIJERA DE COCINA INOXIDABLE 200 MM (4600)



- **Durabilidad:** Al estar hechas de acero inoxidable, estas tijeras resisten el desgaste diario, manteniéndose afiladas y funcionales durante mucho tiempo.
- **Versatilidad:** Capaces de manejar una amplia gama de tareas en la cocina, desde cortar carne hasta abrir envases, lo que las convierte en una herramienta multifuncional.
- **Facilidad de Uso:** Su diseño ergonómico y hojas afiladas permiten un corte preciso y sin esfuerzo, lo que hace que las tareas de la cocina sean más rápidas y menos cansadas.
- **Higiene y Limpieza:** Al ser inoxidables y fáciles de limpiar, estas tijeras ayudan a mantener un entorno de cocina más higiénico, reduciendo el riesgo de contaminación cruzada.



**Garantía:** 3 Años

Una tijera de cocina inoxidable es una herramienta esencial y versátil en cualquier cocina.

Fabricada con acero inoxidable, esta tijera es resistente al óxido y a la corrosión, lo que garantiza una larga vida útil.

Las hojas afiladas permiten un corte preciso y fácil, ideal para una variedad de tareas en la cocina, desde cortar hierbas frescas hasta abrir paquetes.

El diseño ergonómico del mango asegura un agarre cómodo y seguro, lo que reduce la fatiga durante el uso prolongado.

Además, muchas tijeras de cocina inoxidables incluyen características adicionales como desmontaje para limpieza fácil, y algunas incluso tienen abridor de botellas o de nueces integrado.

Tijeras de cocina.

En inoxidable, con 200 mm.

Mango y detalles en azul.

### Recomendaciones de Uso

Utiliza la tijera solo para alimentos y tareas relacionadas con la cocina para mantener su filo.

Lava y seca las tijeras inmediatamente después de usarlas, especialmente después de cortar alimentos ácidos o pegajosos.

Al cortar alimentos duros o fibrosos, usa la parte más cercana al pivote para obtener más fuerza y control.

Si las tijeras se desmontan, asegúrate de volver a ensamblarlas correctamente para garantizar su funcionamiento seguro.

Mantén las tijeras fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

### Recomendaciones de Mantenimiento

Aunque son inoxidables, es recomendable secarlas bien después de cada lavado para evitar cualquier posibilidad de oxidación.

Afila las hojas regularmente para mantener un corte óptimo y prolongar la vida útil de la tijera.

Revisa periódicamente los tornillos o remaches que unen las dos hojas, ajustándolos si es necesario para asegurar un funcionamiento adecuado.



🏠 España

Carretera Madrid-Irún, Km. 417

Olaberria

☎ 943 880 063 - 943 880 855

📠 943 880 770

✉ gamesa@s-gamesa.com

De lunes a jueves de 7:30 a 18:00

Viernes hasta las 17:00

Sábados de 9:00 a 12:00.