FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	CUCHILLO DE COCINA PROFESIONAL N° 10 (10 PULGADAS / 25 CM) / UTENSILIO DE CORTE
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Cuchillo de chef / medio golpe de 10 pulgadas de longitud de hoja, diseñado para corte, deshuesado, fileteado y picado de carnes, vegetales y materia prima en plantas de procesamiento alimentario y cocinas industriales. • Longitud de hoja: 10 pulgadas (~25.4 cm). • Longitud total: 38 cm a 40 cm aprox. • Tipo de hoja: Hoja lisa de acero inoxidable de alto carbono, sometida a tratamiento térmico de templado para mayor durabilidad del filo y resistencia al desgaste. • Mango ergonómico: Inyectado directamente en polipropileno antideslizante de alta densidad, sin porosidades ni uniones abiertas para evitar la acumulación de residuos o proliferación bacteriana (cumplimiento BPM). • Protección microbiológica: Protección antibacterial incorporada en el mango (según fabricante) e higiénicamente sellado en la junta hoja-mango.
COLOR	Mango Blanco. Hoja en plata satinado.
MATERIAL	Hoja en Acero Inoxidable de alto carbono (ej. AISI 420 / DIN 1.4116 / 440C de alta dureza Rockwell HRC 54-58). Mango en Polipropileno (PP) virgen de grado alimenticio.
GARANTIAS	Empaque Sellado
PRESENTACION DEL BIEN	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPEC	52151600
IMAGEN	

FIRMA DE QUIEN LA PROYECTA Y DEL COORDINADOR CON FECHA DE ELABORACION.

LINA JESBLEYDI BARRETO PORTELA

17/09/2026