



TIJERA POLLO MANGO CAFÉ GASTROMAQ

- Es una tijera de trinchado diseñada específicamente para el despiece de aves. A diferencia de una tijera de cocina común, este modelo cuenta con una estructura reforzada y una curvatura en las hojas que facilita el corte de cartílagos y huesos pequeños.
- **Hojas:** Fabricadas en **Acero Inoxidable**. Esto es vital para cumplir con las normas sanitarias, ya que está en contacto directo con sangre y grasa animal.
- **Mango:** Polipropileno de alta densidad en color **Café**.
- **Nota técnica:** El color café en la codificación internacional de colores (HACCP) suele asociarse a **carnes cocidas**, aunque en el caso de las tijeras GastromaQ, muchas veces se usa para identificar una línea de mango ergonómico y resistente a golpes.
- **Mecanismo:** Posee un resorte interno (muelle) que mantiene la tijera abierta, reduciendo la fatiga del operario durante el uso continuo, y un **seguro de cierre** en el extremo para guardarla de forma segura.



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



SKU: 6302

Categorías: [Accesorios de cocina](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Largo Total: Aproximadamente 25 cm (10 pulgadas).

Largo de Hoja: Alrededor de 10 a 12 cm.

Apertura de Corte: Diseñada para abarcar articulaciones de pollos y pavos de tamaño estándar.

Peso Aproximado: Entre 240 g y 280 g.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl