MARTINEZ & GASCON

KNIVES WITH A SOUL

1945

PUNTILLA

Cuchillos de hoja delgada y curva para separar el jamón de la zona del hueso.

100 mm
Cuchillo deshuesador

DESHUESADOR

Cuchillos de hoja delgada y rígida para aquellas zonas en las que tendremos mas dificultad de llegar con el cuchillo de hoja ancha.

150 mm
Cuchillo deshuesador

CARNICERO

Cuchillo de hoja ancha, resistente y versátil para limpiar la corteza, la piel y la grasa del jamón.

250 mm
Cuchillo carnicero

JAMONERO

Cuchillos de hoja larga, flexible y delgada para conseguir un loncheado perfecto del jamón. Con alveolos para que el jamón no se adhiera a la hoja mientras cortas.

MARTINEZ & GASCON
KNIVES WITH A SOUL
1945

▶ CUCHILLOS MARTÍNEZ GASCÓN
diseñados por Pablo Montiel