

Jamón Ibérico



Un producto típico de la gastronomía española es el jamón ibérico, su sabor, textura y aroma lo identifican. Todos nuestros sentidos intervienen cuando comemos pero la vista, sin lugar a duda es determinante a la hora de presentar un buen jamón.

Tanto para cortar el jamón en casa como de forma profesional, se recomienda su trabajo en horizontal. El soporte jamonero de acero inoxidable fabricado por Flores Cortés Don Benito, S.L., empresa extremeña con más de 25 años especializada en la fabricación de herramientas,

dispone de un casquillo giratorio donde se coloca la pezuña, que facilita el trabajo del jamón empezando con la maza y siguiendo con la contramaza, sin tener que sacarlo en ningún momento del soporte. Además, el mecanismo multiposición de la base, facilita el “tercer corte”, que debe hacerse con una ligera inclinación.

Tanto la fabricación del casquillo como la pieza “balancín” está hecha en acero inoxidable AISI 304 y la base en acero inoxidable AISI 430, cuya superficie es idónea para su fácil limpieza.

Ibérico Ham

Ibérico ham is without a doubt one of the products that epitomizes Spanish gastronomy. In order to cut the ham at home or professionally, it is recommended to do it in horizontal way.

The stainless steel ham holder manufactured by Flores Cortés Don Benito, S.L. company, has a rotating sleeve in order to turn the ham over as it is cut, without having to release it from the cutting board. Therefore it also has multi-position stainless steel support that allows bending it when necessary. It is manufactured completely in easy-cleaning stainless steel AISI 304 and AISI 430.



MATERIAL :
Acero inoxidable AISI 304 y AISI 430
fabricado por Acerinox Europa y
suministrado por Inoxcenter Sevilla

UENTE / SOURCE :
Flores Cortés Don Benito, S.L.
www.florescortes.es