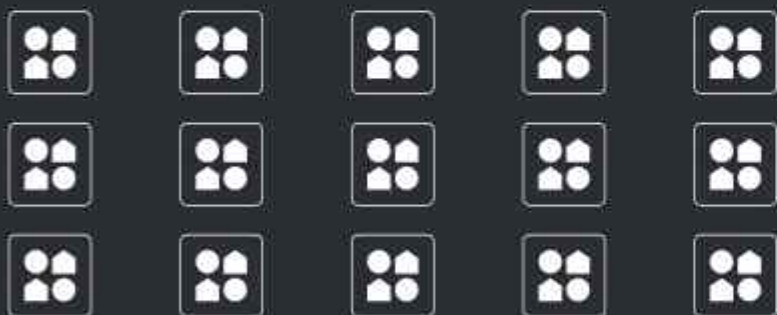




Skärpa

Pega aquí tus puntos



Por cada 10€ de compra que realices en Gadis conseguirás 1 punto. Reúne los puntos necesarios y podrás conseguir las piezas de esta exclusiva colección, a un precio increíble.

Para conseguir las piezas es imprescindible participar en la promoción y coleccionar puntos. Promoción válida hasta el 26/11/26. Puedes cargar tus puntos hasta el 05/12/26.

GADIS

lätt

Skärpa



GADIS

Desde
4,99€
+5 puntos



Skärpa

By **lätt** HOME

Precisión en cada corte

Promoción válida hasta el 26/11/26.
Carga tus puntos hasta el 05/12/26.

Skärpa

Precisión profesional, resistencia y elegancia en cada corte.



Cuchillo pelador
9cm

5,99€
+ 5 puntos



Cuchillo multiusos
12cm

5,99€
+ 5 puntos



Cuchillo slicer
16cm

8,99€
+ 5 puntos



Cuchillo Santoku
18cm

9,99€
+ 5 puntos



Cuchillo Chef
20cm

9,99€
+ 5 puntos

- Acero inoxidable de alta calidad.
- Mango de madera de fresno carbonizado.
- Afilado a mano para un corte preciso y eficiente.
- Salvadedos forjado.



Tijeras con funda
9cm

4,99€
+ 5 puntos



Mandolina
con mango

7,99€
+ 5 puntos



Afilador
3 etapas

4,99€
+ 5 puntos



Tacoma
para cuchillos
Madera de haya

19,99€
+ 5 puntos



Tabla
de corte
Madera de haya
35x25x2cm

19,99€
+ 5 puntos

Kaizen

GADIS

Equilibrio japonés para un corte perfecto.

KAIZEN nace de la filosofía japonesa de mejora continua. Una suma de pequeños detalles que marcarán una gran diferencia en tu cocina.

Un cuchillo versátil: **corta, pica y filetea con fluidez**, convirtiendo cada gesto en algo natural e intuitivo. **Resistente, duradero y fácil de mantener.** Pensado para acompañarte en el día a día sin complicaciones, pero con **rendimiento profesional.**

- Acero japonés de alta precisión.
- Textura martillada antiadherente.
- Precisión en carne y pescado, gracias a su extremo afilado y hoja equilibrada.
- Mango de madera sapele carbonizada.



Cuchillo Kaizen

20cm
Acero Japonés

24,99€
+ 5 puntos