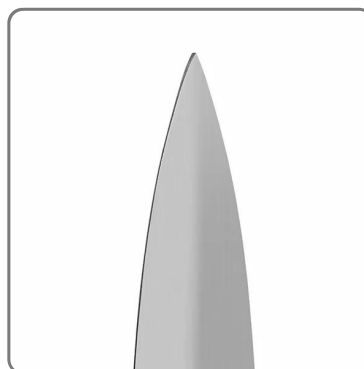


COLTELLO FORMAGGIO GRANA MILANO LAMA ACCIAIO cm.14



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il nostro coltello per formaggio Grana è il compagno ideale per gli amanti del buon cibo che desiderano gustare al meglio i formaggi più pregiati. Con una lunghezza totale di 14 cm, questo coltello è stato progettato con cura per garantire un taglio preciso e pulito senza compromettere la consistenza e il sapore del formaggio.

La lama, realizzata in acciaio inossidabile forgiato AISI420, è stata affilata a mano per assicurare una performance di taglio impeccabile. La robustezza e la durata della lama consentono di affrontare senza sforzo anche i formaggi più duri e compatti, come il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

Per garantire una presa sicura e confortevole, il nostro coltello è dotato di un manico in polipropilene atossico e antiscivolo. Questo materiale di alta qualità assicura una presa salda anche con le mani bagnate o unte, offrendo un controllo ottimale durante l'uso.

Inoltre, per una maggiore solidità e durabilità, il manico è dotato di una ghiera in acciaio inossidabile AISI304, che assicura una tenuta sicura tra la lama e il manico, evitando eventuali movimenti indesiderati durante il taglio.

Ogni dettaglio del nostro coltello per formaggio Grana è stato attentamente studiato e realizzato con passione per offrire un'esperienza di taglio superiore e rendere ogni momento in cucina un'esperienza memorabile. Prodotto interamente in Italia con un processo tradizionale, questo coltello incarna l'artigianalità e l'eccellenza che contraddistinguono la nostra cultura culinaria.