

**COLTELLO BERKEL PANE LAMA FORGIATA cm. 20 ---  
prezzo netto ---**



vedi prodotto online

CODICE: **0700098665202**  
MARCA: **BERKEL**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## DETTAGLI

Pensata per portare la professionalità di Berkel nel comfort e nel calore della casa, Classic è una gamma di coltelli di alta qualità, finemente rifiniti, ideali per ogni esigenza di taglio. Il design classico, unito alle eccezionali prestazioni, la perfetta ergonomia, la cura dei dettagli e la solidità dei materiali, fanno di questa linea di coltelli la soluzione perfetta per offrire agli chef di casa strumenti precisi, di uso quotidiano e dal carattere straordinario.

Costruzione con saldatura lucidata.

Confezionamento in scatola regalo FSC con interno in cartone ripiegabile.

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Peso 200 gr
- Dimensione lama 20 cm
- Lunghezza totale 33 cm
- Materiale lama Acciaio Inox X50 Cr Mo V15
- Impugnatura Manico in ABS rosso lucidato a specchio con 3 rivetti.

## Uso e manutenzione

Consigliamo vivamente un lavaggio manuale in acqua calda al fine di garantire integrità al prodotto e una durata nel tempo. In ogni caso si suggerisce di asciugare il coltello dopo ogni lavaggio. Non utilizzare tessuti o spugne abrasivi.