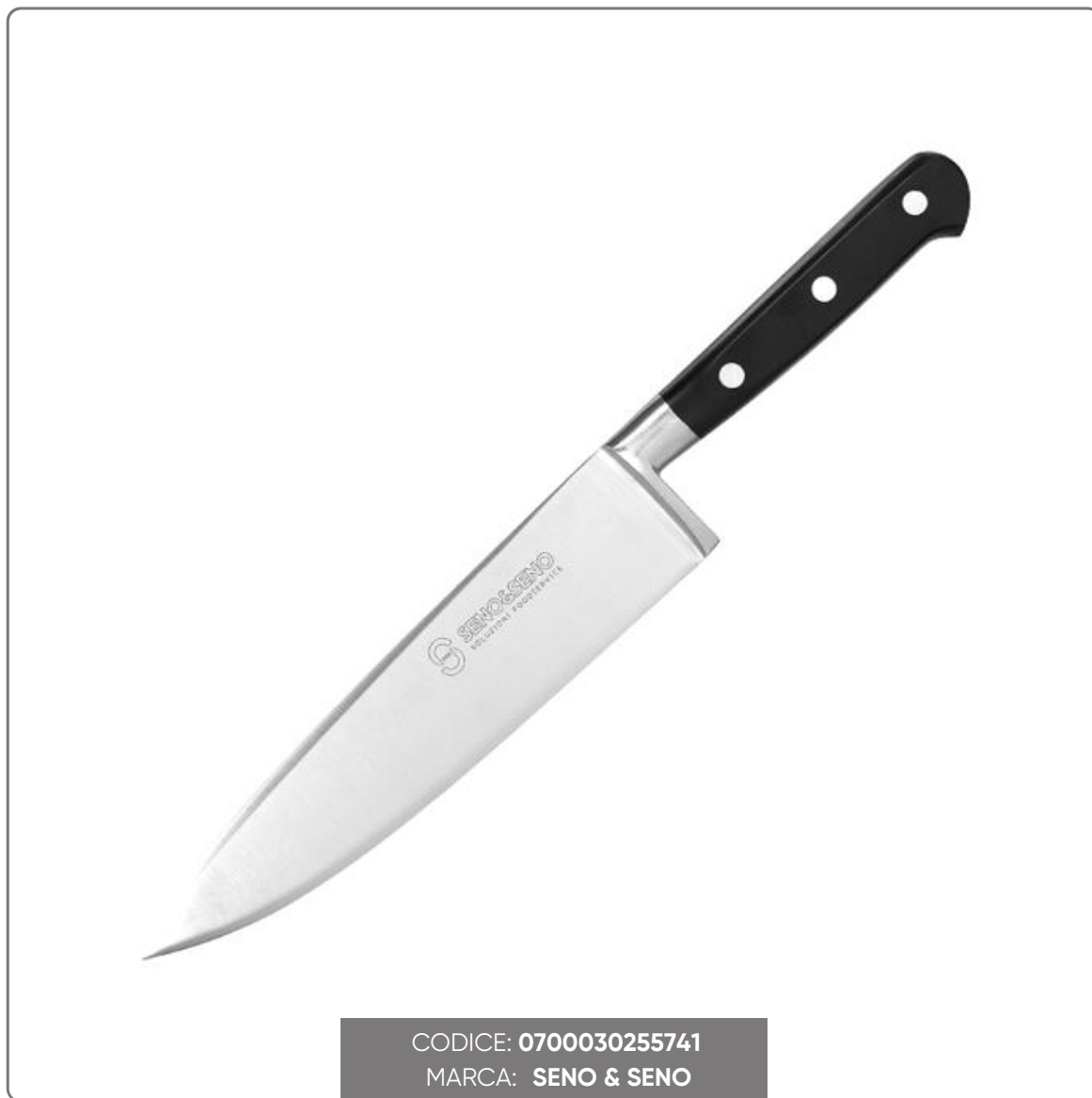


COLTELLO SENO&SENO FORGIATO CUCINA TRINCIANTE cm.20

Coltello Cucina Trinciante Forgiato 20 cm – Linea Professionale Seno&Seno



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Coltello Cucina Trinciante Seno&Seno (conosciuto anche come Coltello da Chef) è lo strumento più importante e versatile in qualsiasi cucina. Progettato per svolgere un'infinità di compiti, è il perfetto alleato quotidiano per tritare le verdure, sminuzzare le erbe aromatiche, tagliare la carne e porzionare il pesce con precisione professionale.

Ogni singolo pezzo è forgiato, controllato e rifinito con la massima cura artigianale. La sua caratteristica lama larga e leggermente curva consente il tipico movimento "a dondolo" sul tagliere, rendendo il taglio rapido, fluido e sicuro. Grazie all'ottima bilanciatura tra lama e manico, l'utilizzo risulta confortevole e leggero anche dopo ore di lavoro intenso.

Caratteristiche Tecniche e Materiali

- Il Re della Cucina: Grazie alla sua forma universale da 20 cm, è il coltello multifunzione per eccellenza, ideale per l'80% delle preparazioni quotidiane.
- Lama Forgiata ad Alta Tenuta: Realizzata in acciaio inox speciale per coltelleria, garantisce un'elevata durezza del filo e un'eccezionale resistenza alla corrosione e all'usura.
- Manico in Resina Acetalica: Ergonomico e robusto, assicura una presa salda e sicura. Rispetta rigorosamente le più recenti normative di legge in materia di igiene alimentare.
- Igienico e Resistente: Progettato per sopportare utilizzi intensivi e lavaggi frequenti, anche in lavastoviglie.

SPECIFICHE:

- Marchio: Seno&Seno
- Tipo di Coltello: Trinciante / Coltello da Chef
- Lavorazione: Forgiato professionale
- Materiale Lama: Acciaio Inox speciale per coltelleria
- Materiale Manico: Resina acetalica (POM)
- Lunghezza Lama: 20 cm
- Lunghezza Totale: 33 cm
- Lavabile in Lavastoviglie

Se devi scegliere un unico coltello professionale da cui iniziare a comporre la tua collezione, il Trinciante è la scelta obbligata. La sua versatilità ti permetterà di passare dal trito fine di un soffritto al taglio netto di un pezzo di carne senza mai dover cambiare strumento.