

**COLTELLO SENO&SENO FORGIATO PANE SEGHETTATO cm.20**

Coltello Pane Seghettato Forgiato 20 cm – Linea Professionale Seno&Seno



vedi prodotto online



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Coltello Pane Seghettato Seno&Seno rappresenta il perfetto punto d'incontro tra l'antica tradizione manifatturiera e la più avanzata tecnologia culinaria. Ogni singolo pezzo è forgiato, controllato e rifinito con scrupolosa cura per garantire prestazioni d'eccellenza in cucina.

Grazie alla sua caratteristica lama ondulata e seghettata, questo coltello è lo strumento ideale per tagliare con precisione croste dure (come pane e focacce) senza schiacciare l'interno soffice, ma si rivela perfetto anche per dolci complessi, torte e grandi lievitati.

L'ottima bilanciatura strutturale tra lama e manico riduce l'affaticamento della mano, ottimizzandone l'utilizzo anche per sessioni di lavoro prolungate, sia in ambito domestico che professionale.

## Caratteristiche Tecniche e Materiali

- Lama Forgiata ad Alta Resistenza: Realizzata in acciaio inox speciale per coltelleria, vanta un'elevata durezza del filo e un'eccellente resistenza alla corrosione e all'usura nel tempo.
- Manico Ergonomico in Resina Acetalica: Progettato per un'impugnatura salda e sicura. Il materiale è altamente igienico, conforme alle più recenti disposizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.
- Massima Igiene: Il manico resiste perfettamente ai lavaggi frequenti, anche in lavastoviglie.

## SPECIFICHE:

- Marchio: Seno&Seno
- Tipo di Coltello: Da pane / Seghettato
- Lavorazione: Forgiato professionale
- Materiale Lama: Acciaio Inox speciale per coltelleria
- Materiale Manico: Resina acetalica (POM)
- Lunghezza Lama: 20 cm
- Lunghezza Totale: 34,5 cm
- Lavabile in Lavastoviglie

## Perché Scegliere la Linea Forgiata Seno&Seno?

A differenza dei comuni coltelli stampati, un coltello forgiato viene ricavato da un unico pezzo di acciaio riscaldato e sagomato. Questo processo dona al coltello una densità molecolare superiore, una robustezza strutturale impareggiabile e un bilanciamento perfetto. Scegliere Seno&Seno significa investire in uno strumento che durerà una vita.