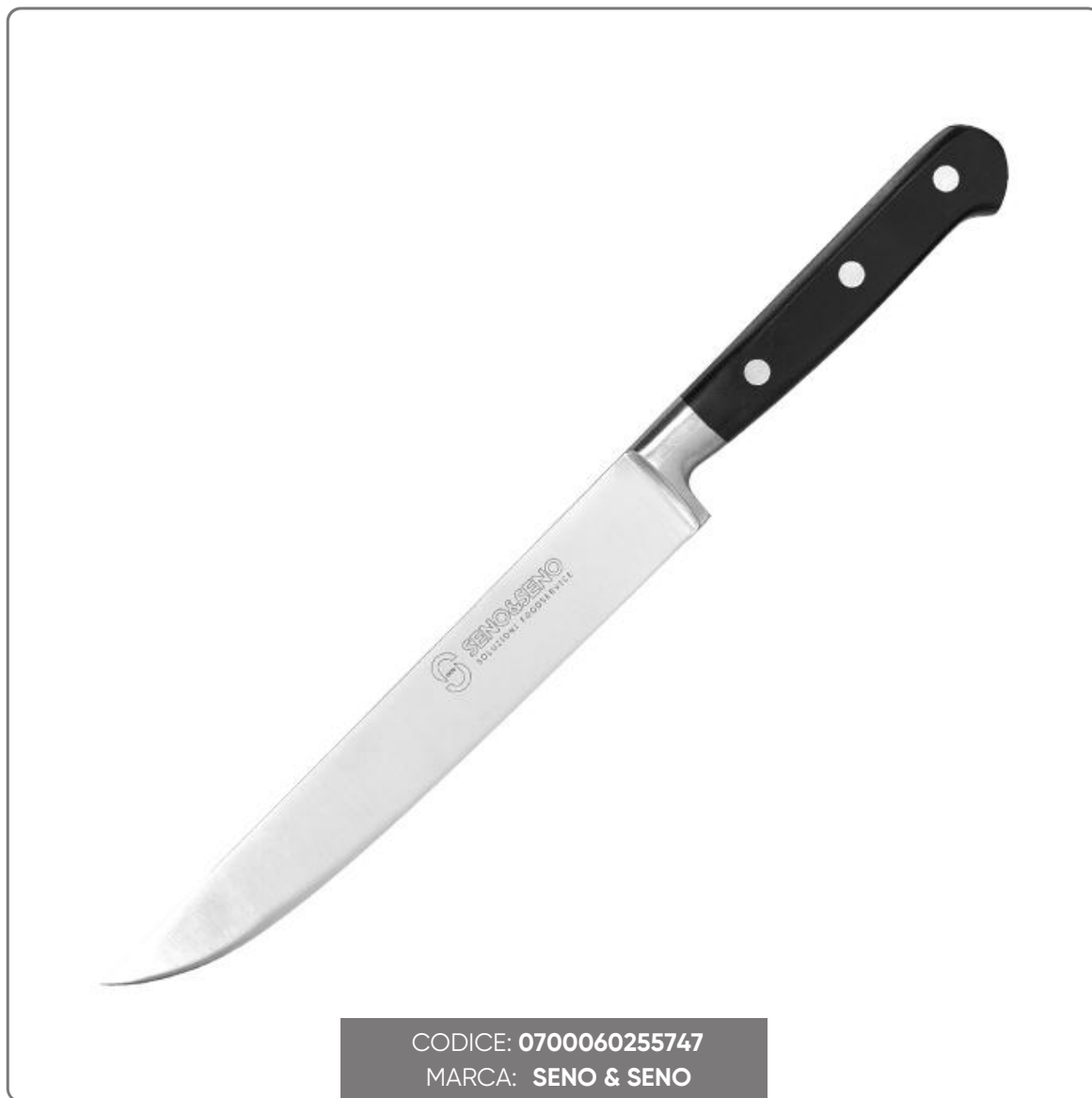


## COLTELLO SENO&SENO FORGIATO ARROSTO cm.20

Coltello Arrosto Forgiato 20 cm – Linea Professionale Seno&Seno



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Coltello Arrosto Seno&Seno è lo strumento ideale per chi esige precisione millimetrica nel taglio della carne. Progettato specificamente per porzionare arrostiti, roast-beef, pollame, prosciutti e grandi pezzi di carne cotta o cruda, questo coltello permette di ottenere fette perfette e uniformi con un unico movimento fluido, preservando i succhi e la consistenza dell'alimento.

Ogni pezzo della nostra linea è forgiato ed è controllato e rifinito con la più scrupolosa cura. L'ottima bilanciatura tra la lama liscia da 20 cm e il manico ergonomico ottimizza l'utilizzo e riduce lo sforzo, garantendo una stabilità eccezionale anche durante i tagli più impegnativi.

## Caratteristiche Tecniche e Materiali

- Lama Liscia per Tagli Puliti: Realizzata in acciaio inox speciale per coltelleria, vanta un'elevata durezza del filo e un'eccellente resistenza alla corrosione. La finitura della lama consente di scivolare attraverso le fibre della carne senza sfilacciarle.
- Manico in Resina Acetalica: Resistente, sicuro e progettato per un'impugnatura ferma. Soddisfa pienamente le più recenti disposizioni di legge in materia di igiene alimentare.
- Facilità di Pulizia: Struttura solida e materiali di alta qualità che resistono perfettamente al lavaggio in lavastoviglie.

## SPECIFICHE:

- Marchio: Seno&Seno
- Tipo di Coltello: Da arrosto / Carne
- 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: Sì

Per ottenere fette di arrosto o roast-beef impeccabili, ti consigliamo di abbinare questo coltello a un forchettone da carne Seno&Seno. Tenendo ferma la carne con il forchettone e lasciando scivolare la lama affilata senza esercitare troppa pressione verso il basso, otterrai un risultato da vero ristorante.