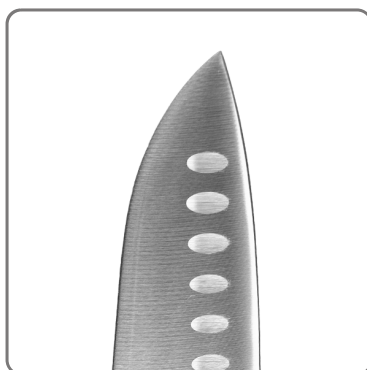
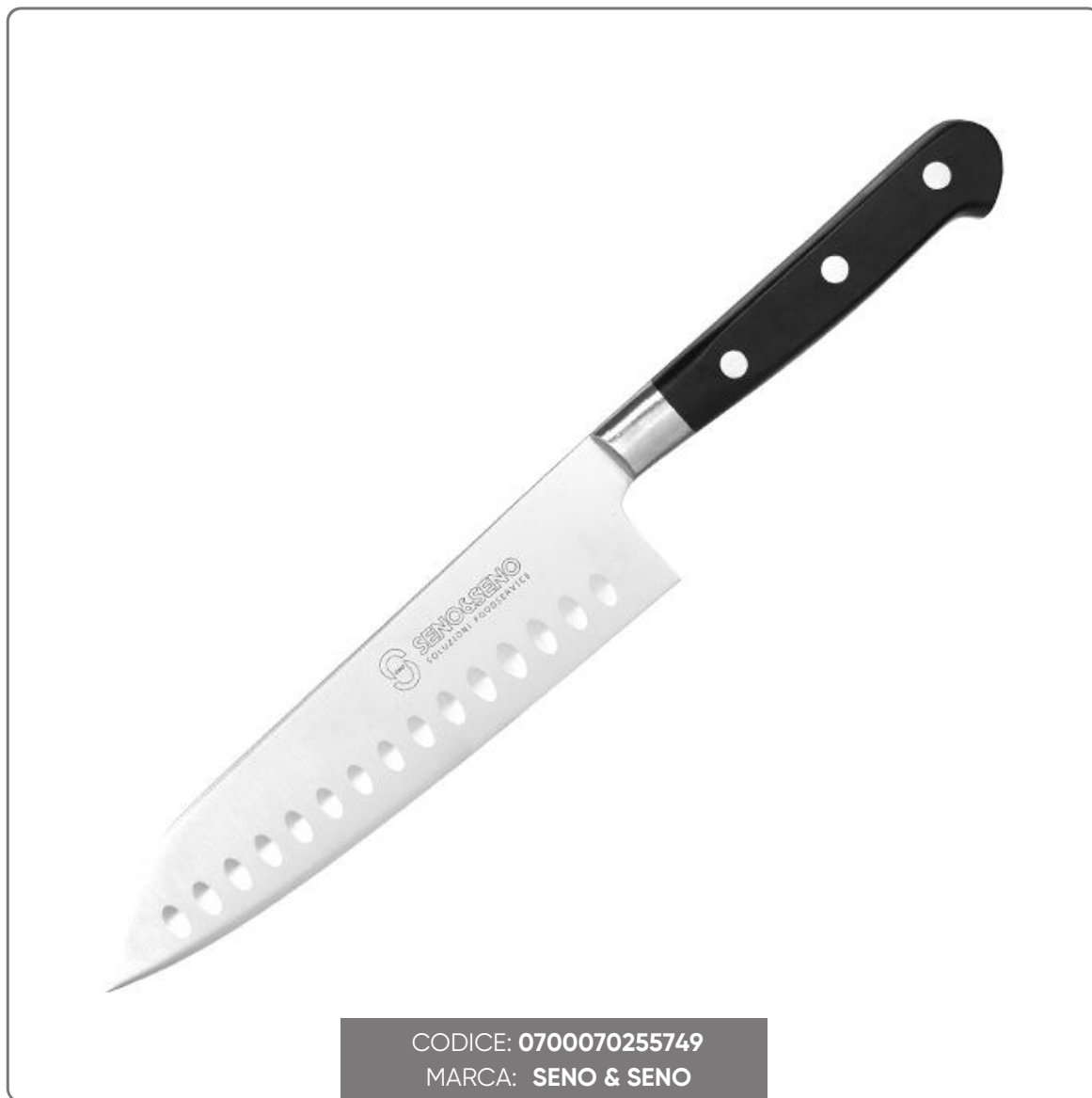


COLTELLO SENO&SENO FORGIATO SANTOKU GIAPPONESE cm.17,5

Coltello Santoku Giapponese Forgiato 17,5 Cm – Linea Professionale Seno&Seno



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Coltello Santoku Seno&Seno porta l'eccellenza della tradizione asiatica nella tua cucina, combinata con la robustezza della nostra manifattura forgiata. La parola Santoku in giapponese significa "tre virtù", a testimonianza della sua straordinaria versatilità nel tagliare, sminuzzare e tritare con massima precisione carne, pesce e verdure.

Ogni coltello è forgiato singolarmente, controllato e rifinito con la più scrupolosa cura artigianale. La forma unica della lama, con la punta incurvata verso il basso, e l'ottima bilanciatura strutturale, garantiscono un controllo assoluto del taglio e riducono l'affaticamento del polso, rendendolo ideale anche per un utilizzo intenso e prolungato.

Caratteristiche Tecniche e Materiali

- Lama Forgiata ad Alta Resistenza: Realizzata in acciaio inox speciale per coltelleria. Vanta un'elevata durezza del filo da taglio e un'ottima resistenza alla corrosione, mantenendo l'affilatura a lungo.
- Il Tuttofare della Cucina: Grazie alla sua geometria, è lo strumento perfetto per la preparazione quotidiana di qualsiasi alimento, dalle verdure più fibrose ai filetti di pesce.
- Manico in Resina Acetalica: Ergonomico, sicuro e piacevole al tatto. Risponde perfettamente alle più recenti disposizioni di legge in materia di igiene e sicurezza alimentare.
- Manutenzione Semplice: Massima resistenza ai lavaggi frequenti e all'uso di detergenti.

SPECIFICHE:

- Marchio: Seno&Seno
- Tipo di Coltello: Santoku (Chef Giapponese)
- Lavorazione: Forgiato professionale
- Materiale Lama: Acciaio Inox speciale per coltelleria
- Materiale Manico: Resina acetalica (POM)
- Lunghezza Lama: 17,5 cm
- Lunghezza Totale: 32 cm
- Lavabile in Lavastoviglie

Il Santoku è il coltello preferito da chi ama la precisione nei tagli rapidi. La sua lama larga permette anche di raccogliere comodamente gli alimenti appena tagliati dal tagliere per trasferirli direttamente in padella o in una ciotola. Un pezzo immancabile sia per gli appassionati che per i professionisti della ristorazione.