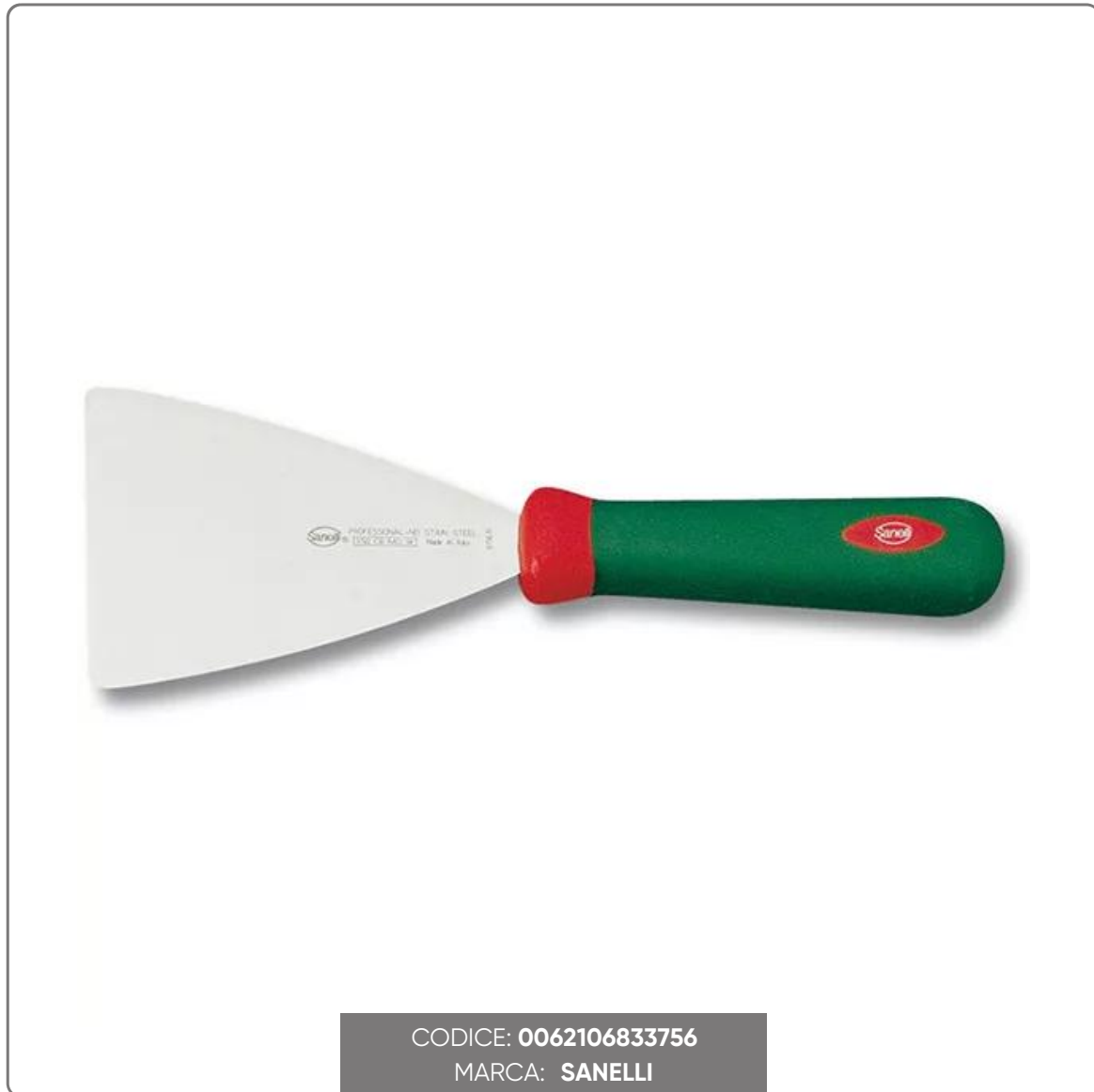


SPATOLA PIZZA SANELLI INOX cm.12,5



SOLUZIONI FOODSERVICE

UTILIZZO:

Spatola per pizza. Il manico è perfettamente bilanciato con la lama.

Con la linea "Premana Professional" le Coltellerie Sanelli S.p.A. migliorano il concetto di sicurezza, affidabilità, igiene, in maniera decisiva. Attualmente nessuna altra linea di coltelleria professionale presenta tutte queste caratteristiche. I coltelli della linea "Premana Professional" sono brevettati in Europa e negli U.S.A.

CARATTERISTICHE:

- lame in acciaio inox al cromo-molibdeno
- durezza e flessibilità della lama
- elevato potere tranciante
- lunga durata del filo ad uso professionale, facile da riaffilare
- la forma convessa della lama garantisce un supporto efficace quando sono necessari notevoli sforzi da parte dell'utilizzatore. Non si verificano scheggiature.
- manico ergonomico, antiscivolo: meno faticoso all'utilizzo e più sicuro
- il colore verde lo rende facilmente riconoscibile
- manico atossico e conforme alla normativa
- temperature: +150°-40°
- lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile