

**COLTELLO AMBROGIO SANELLI SURGELATI SEGHETTATO  
DOPPIO LAMA ACCIAIO cm.26**



vedi prodotto online

CODICE: **00849004638**  
MARCA: **AMBROGIO SANELLI**

# SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Coltello per surgelati e ghiaccio Sanelli Ambrogio cm 26 è un prodotto dal rapporto qualità/prezzo pressoché imbattibile.

## CARATTERISTICHE

Questo prodotto è dotato di lama satinata prodotta con acciaio inox speciale all'azoto Bonpertuis®, la cui aderenza col manico è totale, in modo da garantire la massima igiene; a proposito di lama, la sua lunghezza è di 26 cm.

Affilato a mano, il coltello per surgelati e ghiaccio Sanelli Ambrogio ha un manico atossico e antiscivolo, ergonomico e resistente all'abrasione. La marcatura del logo al laser è precisa e indelebile.

Un'altra sua prerogativa è di essere costruito con una seghettatura particolare, doppia per la precisione; il materiale di cui è costituito lo porta ad essere lavabile in lavastoviglie, con manico nero in elastomero TPE.

## UTILIZZO

Il coltello per surgelati e ghiaccio è ideale per il taglio di carne, pesce e verdura surgelati; adatto anche per lavorare, smussare e spaccare cubi di ghiaccio e adattarli al proprio bicchiere.