

COLTELLO KYOCERA MULTIUSO MICRO DENTELLATO LAMA CERAMICA BIANCA cm.12,5

COLTELLO PROFESSIONALE KYOCERA MODELLO MULTIUSO LINEA FINE LAMA MICRO DENTELLATA IN CERAMICA BIANCA cm.12,5x2,3 CON MANICO ERGONOMICO



vedi prodotto online

CODICE: **0010016960125**
MARCA: **KYOCERA**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Le lame in ceramica Kyocera sono realizzate in zirconia, materia prima di origine naturale da cui si ottiene, con tecnologie brevettate un materiale high-tech più leggero dell'acciaio, resistente al calore e alla corrosione, insensibile agli acidi e di elevatissima durezza.

I coltelli in ceramica Kyocera Ishi Ba racchiudono nell'alta tecnologia del materiale molteplici vantaggi:

- Potere antiossidante: Insensibile agli acidi non assorbe odori e non ossida i cibi
- Taglienza: mantiene l'affilatura circa 10 volte più a lungo delle lame in acciaio
- Leggerezza: pesa circa la metà di un coltello in acciaio della stessa misura
- Facilità di lavaggio: basta passare sulla lama un panno umido