SOLUZIONIFOODSERVICE

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





LUZIONIFOODSERVIC

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

