

COLTELLO SWIBO MACELLO FRANCESE LAMA ACCIAIO cm.21

Coltelli stampati

**CODICE**

012120690231

MARCA

SWIBO

MATERIALE

Acciaio inox

CATEGORIE PROFESSIONALE

Cucina Gastronomia

Macelleria lavorazione carni

DESCRIZIONE

[vedi prodotto online](#)**LAMA**

- Acciaio inossidabile di alta qualità specificatamente studiato per uso professionale.
- L'acciaio contiene il rapporto ideale tra Carbonio (durezza, resistenza all'usura, tenuta dell'affilatura) Cromo (resistenza alla corrosione e facilità di pulizia) Molibdeno (resistenza agli acidi e alla corrosione)

- Lama temperata (trattamento termico) dona flessibilità, rinforza la lama, elimina tensioni interne e possibili debolezze
- Elevata durezza (55-58 HRC)
- Finitura lucida che migliora la resistenza all'corrosione dell'acciaio e all'ossidazione
- Impermeabile agli acidi, molto facile da pulire
- Rifinito manualmente
- Bordo posteriore smussato antitaglio
- Controllo qualità "made in Svizzera"

MANICO

- Design ergonomico che garantisce una sensibile diminuzione della fatica da parte dell'utilizzatore
- Non poroso e antiscivolo anche quando bagnato
- Appoggio naturale alla mano e alle dita per una grande precisione all'utilizzo
- Il materiale utilizzato (Poliamide 6) è atossico e conforme alle normative europee
- Resistente agli sbalzi di temperatura (+120°C), agli agenti corrosivi ed ai detergenti
- Lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile, in modo da garantire l'igiene più assoluta
- Il colore giallo del manico permette di individuare immediatamente la posizione del coltello sul banco di lavoro per una maggiore sicurezza

shop.senoeseeno.it**SENO & SENO S.p.A.**

via L.Pasteur,10 - 37135 Verona | Tel.045.820.1788 - info@senoeseno.it

Data: 20/04/2024 13:28

1/1

