

COLTELLO SWIBO MACELLO FRANCESE LAMA ACCIAIO cm.26

COLTELLO PROFESSIONALE SWIBO MODELLO MACELLO FRANCESE LINEA WENGER LAMA IN ACCIAIO cm.26x4,2
CON MANICO COLORE GIALLO



vedi prodotto online

CODICE: 012140690231

MARCA: SWIBO

SOLUZIONI FOODSERVICE

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 alla 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