COLTELLO VICTORINOX PANE LAMA ACCIAIO cm.21

COLTELLO PROFESSIONALE VICTORINOX MODELLO PANE LAMA SEGHETTATA IN ACCIAIO cm.21x2,5 CON MANICO FIBROX COLORE NERO

vedi prodotto online

CODICE: **013050801516**
MARCA: **VICTORINOX**

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

I coltelli professionali Victorinox sono tutti contraddistinti dall'ottima qualità e purezza dell'acciaio inox impiegato che garantisce un taglio preciso e sottile.

LAMA
- Le lame Victorinox sono in acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio e sono finite a mano in Svizzera da artigiani esperti. Ogni lama è indurita, temperata, lucidata, incisa e finita.
- La giusta durezza della lama e l'angolo di affilatura testato al laser, garantiscono un'ottima tenuta del filo.
- Acciaio inossidabile di alta qualità specificatamente studiato per uso professionale.
- Il processo di tempera speciale consente una durezza della lama di 55-56 HRC Rockwell

- Finitura lucida che migliora la resistenza alla corrosione dell'acciaio e all'ossidazione

- Impermeabile agli acidi, molto facile da pulire
- Bordo posteriore smussato antitaglio

MANICO
- Design ergonomico che garantisce una sensibile diminuzione della fatica da parte dell'utilizzatore
- Appoggio naturale alla mano e alle dita per una grande precisione all'utilizzo
- Tutti manici sono realizzati con un particolare polimero plastico brevettato denominato Fribox e approvati NSF
- Non poroso ed eccezionalmente antiscivolo anche quando bagnato
- Resistente alle alte temperature (+150°C), agli agenti corrosivi ed ai detergenti
- Lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile, in modo da garantire l'igiene più assoluta

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it