

# COLTELLO SENO&SENO TRINCIANTE LAMA ACCIAIO cm.26 prezzo netto

Coltelli stampati

**CODICE**

000090681395

**MARCA**

SENO & SENO

**MATERIALE**

Acciaio inox

**CATEGORIE PROFESSIONALE**

Cucina Gastronomia

Macelleria lavorazione carni

Bar - Fast Food

## DESCRIZIONE



[vedi prodotto online](#)

**LAMA**

- Acciaio inossidabile di alta qualità specificatamente studiato per uso professionale.
- L'acciaio (X45CrMoV15) 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
- Rifinito manualmente

**MANICO**

- Design ergonomico che garantisce una sensibile diminuzione della fatica da parte dell'utilizzatore
- Realizzato in polipropilene e gomma non è poroso ed è antiscivolo anche quando bagnato
- Lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile, in modo da garantire l'igiene più assoluta
- Il colore del manico permette di individuare immediatamente la posizione del coltello sul banco di lavoro per una maggiore sicurezza

[shop.senoesenno.it](http://shop.senoesenno.it)

**SENO & SENO S.p.A.**

via L.Pasteur,10 - 37135 Verona | Tel.045.820.1788 - [info@senoeseno.it](mailto:info@senoeseno.it)

Data: 29/04/2024 17:41

1/1

