

SET 4 pz. COLTELLI SANELLI SKIN



SOLUZIONI FOODSERVICE

CONFEZIONE 4 pz:

Contiene i coltelli indispensabili per la cucina.

- COLTELLO ARROSTO 24 cm.: Coltello a lama semirigida, ideale per affettare carni cotte (es. arrosti, bolliti).
- COLTELLO PANE 24 cm.: coltello a lama semirigida e seghettata, ideale per affettare pane, focacce e pizze.
- COLTELLO CUCINA 18 cm.: Coltello multiuso a lama rigida ideale per il taglio e la mondatura di frutta e verdura.
- SPELUCCHINO 10 cm. nero: coltello semirigido, per il taglio e la mondatura di verdura e frutta.

LAMA

- Elevata durezza (54-56 HRC)
- Buona flessibilità
- Elevato potere trinciante
- Lunga durata del filo
- Sagoma del filo particolarmente studiata per uso professionale
- Ottima facilità di riaffilatura
- La forma convessa della lama garantisce un supporto efficace quando sono necessari notevoli sforzi da parte dell'utilizzatore.
- Non si verificano scheggiature

Manico completamente nuovo

Grazie all'impiego di una tecnologia innovativa per la 'texturizzazione', la superficie del manico SKIN differisce da qualsiasi altro e offre una presa sicura e confortevole, annullando la sensazione di rigidità.

La forma ergonomica del manico garantisce una presa sicura e un minore affaticamento dell'utilizzatore. Il materiale utilizzato risponde alle severe normative igieniche e di contatto con le sostanze alimentari.