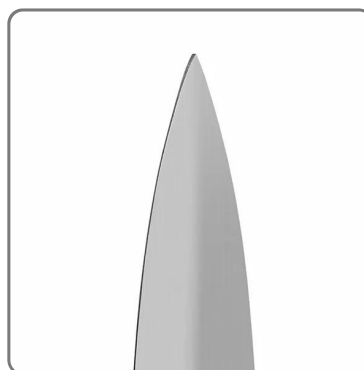


COLTELLO FORMAGGIO GRANA MILANO LAMA ACCIAIO cm.14

COLTELLO PROFESSIONALE PER FORMAGGI DURI MODELLO MILANO LAMA IN ACCIAIO FORGIATO cm.14x4
CON MANICO COLORE NERO



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il nostro coltello per formaggio Grana è il compagno ideale per gli amanti del buon cibo che desiderano gustare al meglio i formaggi più pregiati. Con una lunghezza totale di 14 cm, questo coltello è stato progettato con cura per garantire un taglio preciso e pulito senza compromettere la consistenza e il sapore del formaggio.

La lama, realizzata in acciaio inossidabile forgiato AISI420, è stata affilata a mano per assicurare una performance di taglio impeccabile. La robustezza e la durata della lama consentono di affrontare senza sforzo anche i formaggi più duri e compatti, come il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

Per garantire una presa sicura e confortevole, il nostro coltello è dotato di un manico in polipropilene atossico e antiscivolo. Questo materiale di alta qualità assicura una presa salda anche con le mani bagnate o unte, offrendo un controllo ottimale durante l'uso.

Inoltre, per una maggiore solidità e durabilità, il manico è dotato di una ghiera in acciaio inossidabile AISI304, che assicura una tenuta sicura tra la lama e il manico, evitando eventuali movimenti indesiderati durante il taglio.

Ogni dettaglio del nostro coltello per formaggio Grana è stato attentamente studiato e realizzato con passione per offrire un'esperienza di taglio superiore e rendere ogni momento in cucina un'esperienza memorabile. Prodotto interamente in Italia con un processo tradizionale, questo coltello incarna l'artigianalità e l'eccellenza che contraddistinguono la nostra cultura culinaria.