

SOLUZIONI FOOD SERVICE

**COLTELLO SENO&SENO FORGIATO BISTECCA LAMA ACCIAIO
cm.11 A PUNTA prezzo netto offerta**

COLTELLO CON SEGA BISTECCA DA TAVOLA SVANERA



vedi prodotto online

CODICE: **0700017075604**

MARCA: **SENO & SENO**

SOLUZIONI FOODSERVICE

La lama del coltello è costituita da acciai inossidabili martensitici al carbonio-molibde-no-vanadio, quindi la resistenza alla corrosione, la robustezza, la durezza e l'affilatura del taglio sono garantite adottando questi piccoli accorgimenti:

- 1) - Prima del lavaggio in lavastoviglie, togliere dalla lama i residui e le incrostazioni di cibo tenendo separati durante il lavaggio i coltelli dalle posate e da altri oggetti metallici.
- 2) - Subito dopo aver terminato il lavaggio (a mano o in lavasto-viglie) asciugare con cura il coltello con un panno morbido.
- 3) - Evitare l'uso di brillantanti acidi al limone soprattutto in presenza di acque ricche di cloro.
- 4) - Evitare di lasciare essiccare sulla lama residui di cibo a base acida per oltre sei ore; eventuali macchioline superficiali di ruggine che non intaccano in profondità il coltello si eliminano facilmente strofinando con un panno abrasivo

I coltelli da bistecca sono prodotti con acciaio molibdeno-vanadio.

La seghettatura e' eseguita a mano.

Il manico in P.P. antiscivolo rivettato

E' lavabile in lavastoviglie.

Lama lisica con punta seghettata aguzza, pratica per uso quotidiano