

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



SOLUZIONI FOODSERVICE

La lama del coltello è costituita da acciai inossidabili martensitici al carbonio-molibdeno-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 lavastoviglie) 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 è eseguita a mano.

Il manico in P.P. antiscivolo rivettato

È lavabile in lavastoviglie.

Lama liscia con punta seghettata aguzza, pratica per uso quotidiano