

COLTELLO SANELLI GIAPPONESE OLIVATO LAMA ACCIAIO
cm.18



SOLUZIONI FOODSERVICE

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

- Design ergonomico esclusivo del manico, frutto di particolari studi effettuati presso qualificati istituti di ricerca e convalidati da prove sperimentali computerizzate
- La forma ergonomica garantisce una sensibile diminuzione della fatica da parte dell'utilizzatore
- Il manico antiscivolo con superficie morbida ma leggermente rugosa, permette una maggior sicurezza nell'uso
- Il materiale utilizzato è atossico e conforme alle normative europee
- Resistente agli sbalzi di temperatura (-40°C+150°C), agli agenti corrosivi ed ai detergenti
- Lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile, in modo da garantire l'igiene più assoluta
- Il colore verde del manico permette di individuare immediatamente la posizione del coltello sul banco di lavoro per una maggiore sicurezza