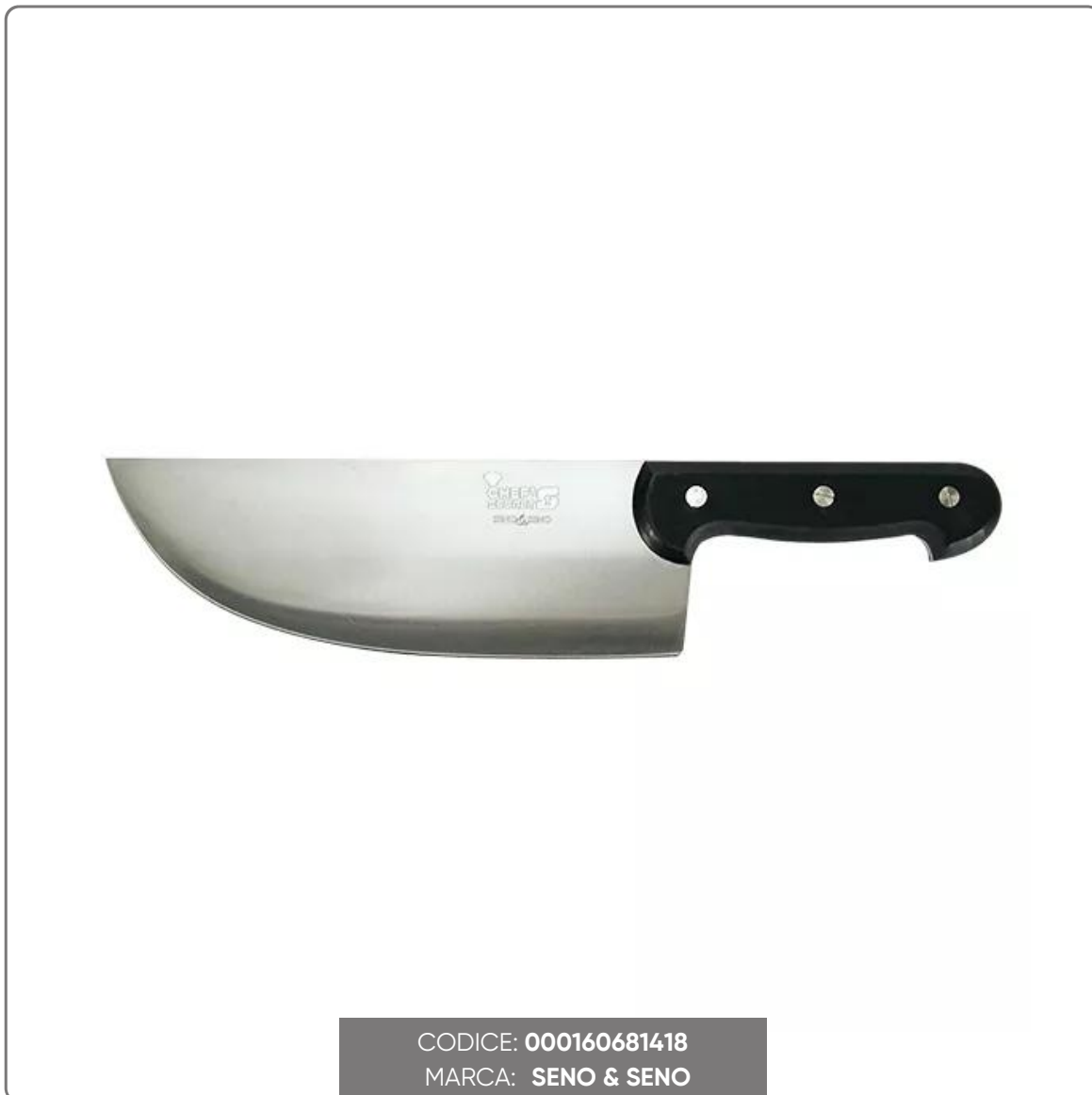


**COLTELLO SENO&SENO COLPO PESANTE Kg.1,1 LAMA ACCIAIO
cm.28 prezzo netto**



SOLUZIONI FOODSERVICE

LAMA

- Acciaio inossidabile di alta qualità specificatamente studiato per uso professionale.
- L'acciaio (X45CrMoV15) contiene il rapporto ideale tra Carbonio (durezza, resistenza all'usura, tenuta dell'affilatura) Cromo (resistenza alla corrosione e facilità di pulizia) Molibdeno (resistenza agli acidi e alla corrosione)
- Lama temperata (trattamento termico) dona flessibilità, rinforza la lama, elimina tensioni interne e possibili debolezze
- Elevata durezza
- Rifinito manualmente

MANICO

- Design ergonomico che garantisce una sensibile diminuzione della fatica da parte dell'utilizzatore
- Realizzato in polipropilene e gomma non è poroso ed è antiscivolo anche quando bagnato
- Lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile, in modo da garantire l'igiene più assoluta
- Il colore del manico permette di individuare immediatamente la posizione del coltello sul banco di lavoro per una maggiore sicurezza