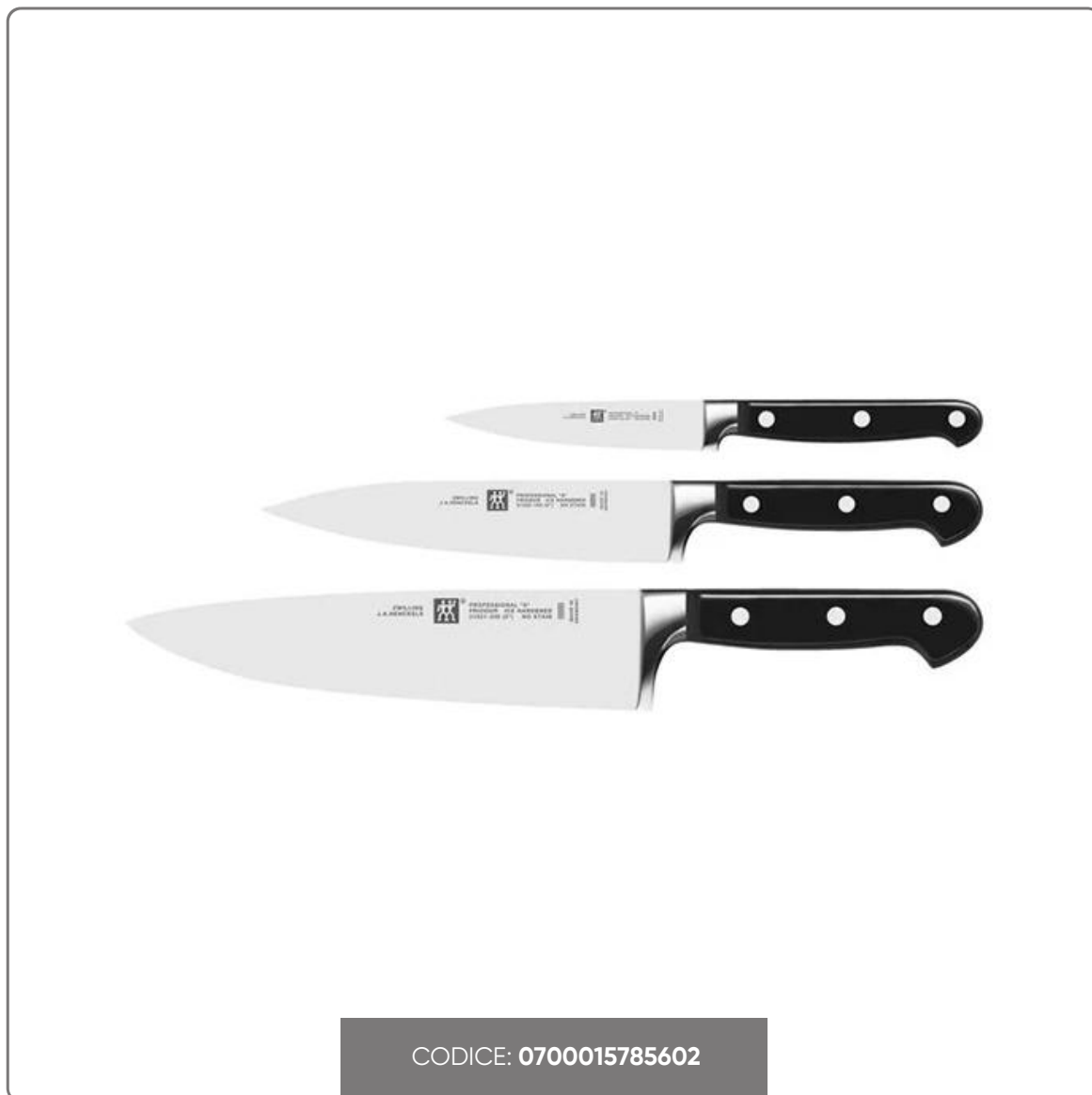
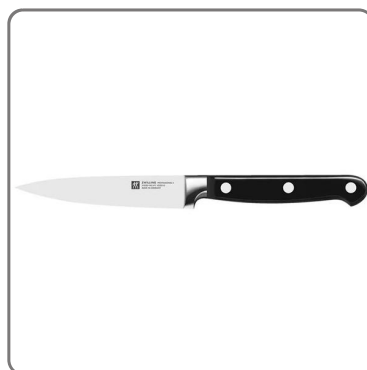


SET 3pz COLTELLI PROFESSIONAL "S" ZWILLING

Set Coltelli Professionali Zwilling Con Manicatura Ergonomica In Materiale Sintetico
A Tre Rivetti



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Perfetto per professionisti e appassionati di cucina, questo set di coltelli di alta qualità è stato progettato per affrontare ogni sfida in cucina, che si tratti di tagliare, sminuzzare o sbucciare frutta, verdura, carne e altri ingredienti.

Incluso nel Set:

- Spelucchino (10 cm): Ideale per lavori di precisione, come sbucciare e rifinire frutta e verdura.
- Coltello da Carne (16 cm): Sottile e robusto, perfetto per tagliare carne con precisione.
- Coltello da Cuoco (20 cm): Lama larga e versatile, indispensabile per tagliare e sminuzzare una vasta gamma di alimenti.

Caratteristiche Principali:

- Lama SIGMAFORGE®: Forgiata a partire da un unico pezzo d'acciaio per garantire precisione e durata.
- Acciaio Inossidabile ZWILLING: Combinazione di materiali che rende i coltelli robusti, resistenti alla corrosione e al contempo flessibili.
- Trattamento FRIODUR®: Tempra criogenica per una straordinaria tenuta del filo e resistenza alla corrosione.
- Manico Ergonomico: Realizzato in materiale sintetico con design a tre rivetti, il manico è stato progettato per garantire una presa sicura e confortevole. La continuità tra il nodo e il manico aumenta il comfort e la sicurezza durante l'uso.
- Assenza di Giunture: La transizione senza giunture tra manico e lama assicura facilità di pulizia e igiene.

Specifiche Tecniche:

- Materiale Lama: Acciaio inox con formula specifica ZWILLING
- Tipo di Bordo: Liscio
- Metodo di Produzione: Forgiato
- Numero di Pezzi: 3
- Colore Manico: Nero
- Materiale Manico: Plastica

Questo set di coltelli è una scelta eccellente per chi cerca affidabilità, precisione e durata in un unico prodotto.