

Coltello da chef 200 mm, forgiato code: 783733

Lama in acciaio tedesco con durezza di 56 HRC.

Serie classica di coltelli forgiati realizzata da un unico pezzo di acciaio inossidabile.

Il design ben bilanciato supporta una maneggevolezza stabile e controllata.

Rinforzo arrotondato.

Manico in resistente POM.

3 rivetti in acciaio inox fissano saldamente il manico alla lama.

Design classico adatto per cucine a vista e presentazioni a buffet. Lama larga con un filo di taglio leggermente curvo.

Progettato per tritare, affettare, sminuzzare e tritare finemente.

Adatto per verdure, erbe aromatiche, frutta, carne e pesce.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	210
Colore	Nero
Lunghezza del manico (mm)	122
Larghezza (mm)	332
Profondità (mm)	48
Altezza (mm)	18

Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Adatto a	Contatto alimentare
Spessore (mm)	2.8

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369783733
Codice Intrastat	82119200
Quantità per cartone da esportazione	24

Quantità per pacco interno	12
Paese di origine	Cina
Quantità di imballaggio GS1	1