

Coltello da cucina 100 mm, forgiato code: 783764

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 dritta con una punta fine appuntita.

Progettato per sbucciare, rafilare, affettare e operazioni di taglio dettagliate.

Adatto per tuberi, frutta, verdura, erbe e lavori di guarnizione.

-  La forma compatta della lama supporta un controllo preciso per compiti di preparazione delicati.
-  Il design del coltello forgiato offre una sensazione solida ed equilibrata durante il taglio.
-  Il rinforzo arrotondato migliora il comfort e il controllo durante l'uso prolungato.
-  La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
783764	1.8	108	212