

Coltello disossatore 150 mm, forgiato code: 783771

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 sottile con bordo liscio.
La punta affilata e appuntita supporta tagli precisi vicino a ossa e articolazioni.
Progettato per attività di rifilatura, filettatura, disossamento e porzionatura.
Adatto per carne e pollame.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	160
Colore	Nero
Lunghezza del manico (mm)	112
Larghezza (mm)	272
Profondità (mm)	27
Altezza (mm)	15

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369783771
Codice Intrastat	82119200
Quantità per cartone da esportazione	24

Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Adatto a	Contatto alimentare
Spessore (mm)	2

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