

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.

-  La lama sottile e stretta consente una rifilatura precisa e un taglio controllato vicino alle ossa.
-  Il design del coltello forgiato offre una sensazione solida ed equilibrata durante il taglio.
-  Il supporto 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)
783771	2	160	272