

Forchetta da intaglio 150 mm, forgiata code: 783801

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. Rebbio affilati e robusti.

Progettato per tenere la carne saldamente mentre si affetta e si porziona.

Adatto per arrosti, pollame e altri grandi tagli di carne.

-  Le punte affilate aiutano a mantenere la carne ferma per un taglio e una fetta precisi.
-  Il design della forchetta forgiata offre una sensazione solida e ben bilanciata durante l'uso.
-  Il cuscino arrotondato migliora il comfort e il controllo durante l'uso prolungato.
-  La durezza della lama di 56 HRC bilancia nitidezza e durata.



Codice	blade length	length (W)
783801	150	298