

Coltello da cucina 200 mm, forgiato code: 783818

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. Lunga lama stretta progettata per tagli e affettati morbidi e precisi.

Progettata per intagliare, sfilettare e porzionare carni cotte. Adatto per arrosti, prosciutto, pollame e altri grandi tagli di carne.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	200
Colore	Nero
Lunghezza del manico (mm)	104
Larghezza (mm)	326
Profondità (mm)	31
Altezza (mm)	16

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369783818
Codice Intrastat	82119200
Quantità per cartone da esportazione	24

Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Adatto a	Contatto alimentare
Spessore (mm)	2.4

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