

Coltello cuoco code: 844205

Tutti i coltelli di questa serie sono prodotti in un unico pezzo con acciaio tedesco al carbonio.

Questo speciale tipo di acciaio (cromo-vanadio-molibdeno x50CrMoV15) garantisce ottime prestazioni e durata: - Affilato come un rasoio - Affilatura semplice - Lunga durata della lama - Altissima resistenza alla corrosione.

Ogni coltello viene prodotto in fabbrica attraverso un ciclo di 50 fasi ed in maniera tradizionale combinata alle più sofisticate macchine.

La durata è sopra la media, l'impugnatura elegante, bilanciata ed ergonomica consente di lavorare con facilità e precisione.

Ogni coltello è confezionato in blister.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
844205	3.3	250	390