

Coltello cuoco code: 844212

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 é sopra la media, l'impugnatura elegante, bilanciata ed ergonomica consente di lavorare con facilitá e precisione.

Ogni coltello é confezionato in blister.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
844212	3.3	200	335