

Coltello da chef, 160 mm, universale code: 845318

Lama in acciaio tedesco con durezza 56 HRC per prestazioni di taglio affidabili e lunga durata del filo.

Costruzione leggera.

Manico resistente a oli, grassi, detergenti e sostanze chimiche comuni in cucina. Lama compatta con un bordo leggermente curvo.

Progettato per tagliare, affettare, tritare, rifilare e compiti di preparazione dettagliati.

Adatto per verdure, erbe aromatiche, frutta e piccoli tagli di carne e pesce.

Manico in TPV stampato a iniezione con una sensazione morbida e aderente per una presa sicura in condizioni di lavoro bagnate.

Maggiore resistenza ai cambiamenti di temperatura rispetto a molte plastiche standard.

-  Lunghezza della lama di 160 mm offre un controllo eccellente per lavori di preparazione delicati.
-  Il manico stampato a iniezione combina una presa sicura con il comfort quotidiano.
-  La costruzione leggera aiuta a ridurre l'affaticamento durante l'uso quotidiano.
-  La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
845318	2.3	160	293