

FICHE TECHNIQUE

ASTUCCIO 3 COLTELLI



> CARACTÉRISTIQUES

Astuccio di coltelleria alta gamma, presentato nella "custodia dello chef": set 3 coltelli •Coltello da disosso. •Coltello taglio a mano (flessibile). •Acciarino. Lama incisa Consigli for TOMAGA Confezionati et consegnati in custodia di cuoio scamosciato colore « testa di Moro ». Coltello da disosso : -lunghezza della lama: 16,5 cm. -lunghezza del manico: 12,5 cm. -lunghezza totale: 29 cm. -peso: 135 gr. Coltello concepito per i professionisti della cucina-Facilità di utilizzo - In acciaio inossidabile temperato di alta qualità (ASI 420.....etc.) - Eccellenti prestazioni di taglio - Sicurezza-Ergonomia - Grande resistenza - Manico in legno d'ulivo - Non lavabile in lavastoviglie. Coltellina per taglio a mano del prosciutto con osso – Flessibile : -lunghezza della lama: 27 cm. -lunghezza del manico:12,5cm. -lunghezza totale: 39,5 cm. -peso: 159 gr Coltello concepito per i professionisti della cucina-Facilità di utilizzo - In acciaio inossidabile temperato di alta qualità(ASI 420.....etc.) - Eccellenti prestazioni di taglio - Sicurezza-Ergonomia - Grande resistenza - Manico in legno d'ulivo - Non lavabile in lavastoviglie. Acciarino : -lunghezza della barra metallica di affilatura: 20,5cm. -lunghezza del manico: 13,5cm. -lunghezza totale: 34cm. - peso: 220 gr. Ripristina il taglio (filo) dei coltelli - Barra di affilatura rotonda - Affilamento sulla barra molto equilibrato - In acciaio di alta qualità - Protezione anti-corrosione - Superficie molto resistente - Presa della mano ottimale - Manico in legno d'ulivo - Non lavabile in lavastoviglie

• NOT ACTIVATED • PREVIEW •

> COULEURS & FINITIONS

Manico in ulivo. Confezionati et consegnati in custodia di cuoio scamosciato colore « testa di Moro », con borchia in ottone
Tomaga.

> DIMENSIONS & POIDS

Dimensions 410 x 70 x 50 mm (L x l x H)

Poids 0.690 kg