

# FICHE TECHNIQUE

## ASTUCCIO 2 COLTELLI



### > CARACTÉRISTIQUES

Astuccio di coltelleria alta gamma, presentato nella "custodia dello chef": set 2 coltelli •Coltello da disosso. •Acciarino. Lama incisa Consigli for TOMAGA Confezionati e 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. 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 e consegnati in custodia di cuoio scamosciato colore « testa di Moro », con borchia in ottone Tomaga.

### > DIMENSIONS & POIDS

**Dimensions** 380 x 70 x 40 mm (L x l x H)

**Poids** 0.485 kg