L'Antica Coltelleria Tavella

Antica Coltelleria Tavella - Oreste Frati S.r.l.
Via Roma, 22
33085 Maniago - Italy
tel. +39 0427 71537
fax +39 0427 71537
e-mail: info@anticacoltelleriatavella.com

Antica Coltelleria Tavella / Coltelli giapponesi

Kasumi Coltelli professionali Giapponesi Ceramica

cod. **K-33012**

Info

Coltelli professionali Giapponesi - Serie Kasumi "Fine Ceramic"

La lama è stata realizzata combinando sapienza ed esperienza di maestri coltellinai esperti nella fabbricazione di coltelli da cucina professionali.

La lama di ceramica di Zirconia temperata a 1500°C in forni speciali garantisce una durezza della lama che è seconda solo al diamante. Il filo tagliente della lama si mantiene efficace nel tempo.

I vantaggi della ceramica sono:

- non arruginisce
- resiste ad agenti chimici ed ad acidi
- igienica
- inodore
- antimagnetica
- rende l'oggetto leggero e facile da usare

Attenzione queste lame possono essere riaffilate solo con attrezzature speciali in diamante, ad esempio l'affilatoio K-33001.

Modello Petty perfetto per il taglio di frutta, verdura,carne e pesce

MATERIALI	Lama in ceramica di zirconia temperata Manico in polipropilene resistente fino a 80° C
DIMENSIONI	Lunghezza lama cm 12

Incluso - included