



**Antica Coltelleria Tavella / Coltelli da
cucina**

Due Cigni - Coltello per scuoiare e pesce

cod. **2C 427/20 NG**



Lunghezza Lama: 20 cm - 7.87"

Lama: acciaio inox 4119 nitro-B

Durezza: HRC 55-57

Trattamento Superficiale Lama: satinata

Manico: Nylon® antiscivolo giallo

Made in EU

Info

Questo coltello rappresenta un'ottima scelta sia per uso professionale, sia per uso casalingo.

Grazie, alla lama **al nitrogeno**, abbiamo una perfetta unione tra qualità di taglio e praticità di utilizzo riducendo notevolmente lo sforzo. Inoltre, la presenza del nitrogeno permette una lunga durata del filo e grande resistenza all'ossidazione.

L'impugnatura ergonomica è in Nylon quindi può essere facilmente disinfettato, mantenendosi sempre igienico, come richiesto dalla normativa europea vigente.
