564

CUISINE RESTAURATION

COLTELLO DA CARNE - 270 mm Utile per tagliare o affettare carne, tagliare o tagliare a cubetti verdure di grandi dimensioni e per tagliare prodotti a base di carne lavorata come prosciutto, pesce, ecc.

Le lame di questi coltelli sono dotate su entrambi i lati di alveoli che consentono al cibo di staccarsi dal coltello e impediscono al cibo di attaccarsi alla lama per garantire un taglio omogeneo.

Misurare: TU

caratteristiche: altro

Consigli per il lavaggio: