

Nuovi coltelli Supra Colore

Con maniacatura **viola**

Strumenti professionali per rispettare le **norme HACCP** ed evitare la **contaminazione incrociata**



Il manico colorato in **viola** identifica i coltelli da usare per prodotti **senza glutine e senza allergeni**

Coltelli di tutte le **forme e dimensioni** per ogni necessità dei professionisti:

- disosso stretto 14cm
- francese 20cm
- cuoco 20cm
- cuoco 24cm
- lama alveolata 18cm
- pane 28cm
- tavola lama dentata 11cm
- spelucchino 11cm
- verdura 7cm



Manico in **TPE** di diversi colori, per il rispetto delle norme **HACCP**

-  Carni crude
-  Carni cotte/pollame
-  Pesce
-  Frutta e verdura
-  Pane e latticini
-  Cibi cotti
-  Senza glutine e allergeni

Affilatura finale con controllo del profilo al laser



Lama **satinata** in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

Perfetta aderenza tra lama e manico per la massima igiene