

Scheda prodotto

Coltello Pane Mod Zafferano 20cm

Marca: COFAN

Riferimento: COF 41002517BL



Coltello da pane professionale di alta qualità. Ha una lama in acciaio inossidabile di ottima qualità, la cui lunghezza è di 20 cm. Il suo bordo è ondulado e il manico nero è realizzato in POM (poliossimetilene), questo materiale lo rende molto resistente agli agenti chimici e alle temperature estreme. La sua finitura è lucida opaca. È un prodotto di elevata resistenza e durata nel taglio. È confezionato in un blister unitario. Il coltello da pane è prodotto nella provincia di Albacete.

- Lunghezza: 20 cm
- Spessore [mm]: 2 mm

[Vedi il prodotto nel web](#)

Descrizione

Coltello da pane Mod Zafferano 20 cm

Coltello da pane professionale di alta qualità con lama in acciaio inossidabile lunga 20 cm. Il bordo ondulado e il manico in POM nero lo rendono resistente agli agenti chimici e alle temperature estreme. Finitura lucida opaca per una maggiore durata del taglio. Confezionato in blister unitario e prodotto ad Albacete.

- Lunghezza: 20 cm
- Spessore: 2 mm
- Materiale lama: acciaio inossidabile
- Materiale impugnatura: POM (poliossimetilene)
- Finitura: lucida opaca
- Resistente agli agenti chimici e alle temperature estreme
- Elevata resistenza e durata nel tempo corte
- Provenienza: Provincia di Albacete

Caratteristiche

Alta	2,00
Larghezza	5,50
EAN	8445187196825
Peso (kg)	0,133
Profondità	39,00

Questo documento è redatto dalla scheda pubblicata nel nostro negozio e ha valore informativo. Non ha carattere contrattuale. Può contenere errori o omissioni e non sostituisce la scheda tecnica del produttore.

[Per qualsiasi dubbio, contatta il nostro team di supporto](#)

Articolo scaricato il 22 ottobre 2026