

Scheda prodotto

Coltello da cuoco serie universale 120 mm

Marca: ARCOS

Riferimento: EDM 78877



Coltello da chef della serie Universal da 120 mm, realizzato con l'esclusivo acciaio Nitrum® per una durata superiore. Resistente agli agenti chimici e alle temperature estreme, con rivetti maschio e femmina in acciaio inossidabile anticorrosione. La tecnologia Bactiproof Silver protegge il manico da germi e batteri. Ideale per l'uso in cucina professionale.

[Vedi il prodotto nel web](#)

Descrizione

Il coltello da chef della serie Universal da 120 mm è uno strumento indispensabile in ogni cucina, professionale o domestica. Realizzato con l'esclusivo acciaio Nitrom®, questo coltello offre una durata superiore e prestazioni eccezionali a ogni taglio.

- Lunghezza lama: 120 mm
- Realizzato con l'esclusivo acciaio Nitrom®
- Resistente a sostanze chimiche e temperature estreme
- Rivetti maschio e femmina in acciaio inossidabile anticorrosione
- La tecnologia Bactiproof Silver agisce come uno scudo contro germi e batteri

La lama da 120 mm di questo coltello da chef è perfetta per tagliare, tritare e affettare tutti i tipi di cibo con precisione e facilità. La sua resistenza a sostanze chimiche e temperature estreme lo rende un utensile versatile e resistente, ideale per un uso intensivo in cucina.

Caratteristiche

Colore	Nero
EAN	8421002280306
Produttore	ARCOS
Materiale	Acero nitrum®

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 11 ottobre 2026