Scheda prodotto



Coltello da cuoco serie universale 250 mm

Marca: ARCOS

Riferimento: EDM 78881

Il coltello da cuoco della serie Universal da 250 mm è progettato per garantire durata e resistenza superiori. Realizzato con l'esclusivo acciaio Nitrum®, è resistente agli agenti chimici e alle temperature estreme. I rivetti maschio-femmina in acciaio inossidabile anticorrosione e il sistema antibatterico nel manico garantiscono un'igiene ottimale in cucina. Un must per chef professionisti e amatori esigenti.

Vedi il prodotto nel web

Descrizione

Il coltello da cuoco della serie Universal da 250 mm è uno strumento indispensabile in qualsiasi cucina, sia professionale che domestica. Realizzato con l'esclusivo acciaio Nitrom®, questo coltello offre una durata superiore e una resistenza agli agenti chimici e alle temperature estreme.

- Lunghezza lama: 250 mm
- Realizzato con l'esclusivo acciaio Nitrom®
- Resistente agli agenti chimici e alle temperature estreme
- Rivetti maschio e femmina in acciaio inossidabile anticorrosione
- Sistema antibatterico applicato al manico che riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi e muffe

I rivetti maschio e femmina in acciaio inossidabile anticorrosione garantiscono maggiore resistenza e durata, mentre il sistema antibatterico applicato al manico del coltello aiuta a mantenere un'igiene ottimale in cucina. Con una lunghezza della lama di 250 mm, questo coltello da cuoco della serie Universal è perfetto per tagliare, tritare e affettare tutti i tipi di cibo con precisione e facilità. Questo coltello è la scelta ideale per ogni cuoco esigente, sia per l'uso professionale che domestico.

Caratteristiche

Colore	Nero
EAN	8421002280740

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 5 novembre 2026