



## Serie Elledi

- spessore 2.5 MM
- titolo acciaio 18/10

	UV	
Cucchiato tavola	12	1143010000
Forchetta tavola	12	1143020000
Coltello tavola	12	1143030000
Cucchiato frutta	12	1143110000
Forchetta frutta	12	1143120000
Coltello frutta	12	1143130000
Cucchiato caffè	12	1143610000
Cucchiato moka	12	1143620000



# Bistecchino Firenze



1100869300  
**Coltello bistecca Firenze Hof**  
 UV 6 pezzi

# Emmea



## Serie Emmea

- spessore 2.2 MM
- titolo acciaio 18/10 satinato

	UV	
Cucchiato tavola	12	1144010000
Forchetta tavola	12	1144020000
Coltello tavola	12	1144030000
Cucchiato frutta	12	1144110000
Forchetta frutta	12	1144120000
Coltello frutta	12	1144130000
Cucchiato caffè	12	1144610000
Cucchiato moka	12	1144620000



## Il colpo d'occhio dell'esperto !

**L'acciaio**  
 Le posate utilizzate nella Ristorazione sono realizzate con un materiale noto genericamente come "acciaio inox". Ma non tutti gli acciai sono uguali: l'acciaio è una lega composta, in misura variabile, da CROMO e NICHEL. L'acciaio di migliore qualità, comunemente definito 18/10 (AISI 304), è composto da 18 parti di CROMO e 10 di NICHEL. Per la realizzazione di posate più economiche, o quando vi è la necessità di separazione magnetica prima del lavaggio, viene invece utilizzato l'acciaio 18/C o 18/O (AISI 430) che contiene 18 parti di CROMO e nessuna di NICHEL. L'acciaio 18/10 è più lucido e resistente alla corrosione del 18/C che è invece un miglior conduttore del calore. Entrambi questi acciai appartengono alla famiglia degli acciai AUSTENITICI.

Per la realizzazione delle lame di tutti i coltelli, siano essi elementi di posateria da tavola o da cucina, viene invece utilizzato l'acciaio 18/C o 18/O (AISI420) composto da 12/14 parti di CROMO a max 1 parte di NICHEL. Questo acciaio appartiene invece alla famiglia degli acciai MARTENSITICI.

Gli acciai si puliscono facilmente, sono resistenti alla maggior parte dei detersivi ma soffrono quelli a base di CLORO.