



Manici in polipropilene e gomma termoplastica

Il colpo d'occhio dell'esperto !

LINEA SUPRA - COLTELLERIA PROFESSIONALE

Linea di coltelli espressamente studiati per l'utilizzo professionale, con lame in acciaio inossidabile al cromo - molibdeno e manici ergonomici in polipropilene (PP) e gomma termoplastica, materiali atossici, antiscivolo e sterilizzabili, conformi alle normative vigenti. Vastità di assortimento, semplicità e sicurezza d'utilizzo, funzionalità delle forme ed un design accattivante, fanno dei coltelli della Linea Supra degli insostituibili strumenti di lavoro per cuochi, macellai ed operatori professionali.

Caratteristiche dell'acciaio utilizzato:

Aciéries de Bonpertuis®

Dauphinox T5MOV: C 0,50 Cr 14,00 Mo 0,35 Va 0,15 X50CrMoV15

Dauphinox T6MOV: C 0,60 Cr 14,00 Mo 0,60 Va 0,15

X60CrMoV15

Dauphinox T7M0: C 0,70 Cr 15,00 Mo 0,60

Durezza acciaio: HRC 52 - 55



Lama

i.	Coltello prosciutto 5358.028	28	1240689100
	Coltello prosciutto 5358.032	32	1240689110
l.	Coltello prosciutto stretto 5337.028	28	1240689000
m.	Coltello salmone 5356.028	28	1240688000
n.	Coltello arrosto 5370.023	23	1240689400
o.	Coltello panettiere 5363.028	28	1240689200
	Coltello panettiere 5363.032	32	1240689210
	Coltello panettiere 5363.036	36	1240689220
p.	Coltello pane 5365.021	21	1240689230
q.	Coltello salato 5344.030	30	1240685000
	Coltello salato 5344.036	36	1240685100
	Coltello salato pesante 5344.042	42	1240685200
r.	Coltello pasta 5352.025	25	1240687000
s.	Coltello filettare 5366.022	22	1240689300