



Nuovi coltelli con manico nero ergonomico interamente stampato per la massima igiene.
Lame in acciaio inox, resistono alla sterilizzazione.



1



2



3



4



5

	Lama	
1. Coltello filettare 60710	17	1225061000
2. Coltello cucina 63700	20	1225062000
Coltello cucina 63700	25	1225062010
Coltello cucina 63700	30	1225062020
3. Coltello pane 63780	28	1225063000
4. Coltello disosso stretto 63730	13	1225064000
5. Coltello disosso largo 63720	11	1225064010
Coltello disosso largo 63720	14	1225064020



Atlantic Chef®

Lama in acciaio inossidabile tedesco ad alto contenuto di carbonio.

Manico ergonomico con combinazione di Santoprene® e polipropilene per grande confort e sicurezza d'uso. Certificazione NSF.



	Lama	
1. Coltello spelucchino curvo	6	1215150000
2. Coltello spelucchino dritto	8	1215160000
3. Coltello disossare stretto semiflessibile	13,5	1215220000
Coltello disossare stretto semiflessibile	15	1215230000
4. Coltello disossare largo	15	1215200000
5. Coltello cucina	15	1215700000
6. Coltello filetto flessibile	18	1215300000
Coltello filetto flessibile	20	1215310000
7. Coltello trinciante	20	1215320000
Coltello trinciante	25	1215340000
Coltello trinciante	30	1215350000
8. Coltello pane	20	1215400000
9. Coltello pane	28	1215500000
10. Coltello salmone/prosciutto olivato	28	1215600000

