

# Butcher's line

IMPERIAL  Eagle

I coltelli Butcher's Line della gamma Imperial Eagle sono stati disegnati espressamente per rispondere alle esigenze degli utilizzatori professionali.

- Lama in acciaio inossidabile al molibdeno per una tenuta del taglio elevata
- Manico ergonomico in POM (polyoxymetilene), 3 rivetti.
- Manico in acciaio inox 18/10: igiene assoluta e facile manutenzione



Lama		
a. Coltello da taglio	35 cm	3300177239
b. Coltello da taglio	30 cm	3300177240
c. Coltello da taglio	25 cm	3300177241
d. Coltello da taglio	20 cm	3300177245
e. Coltello a punta	16 cm	3300177251
f. Coltello dissossare	16 cm	3300177246
g. Coltello snervare	20 cm	3300177247
h. Coltello filetto	17 cm	3300177250

# Qualicoup

IMPERIAL  Eagle

I coltelli da cucina Qualicoup della gamma Imperial Eagle sono stati disegnati espressamente per rispondere alle esigenze degli utilizzatori professionali.

- Lama in acciaio inossidabile trasversante al molibdeno per una tenuta del taglio elevata
- Manico in materiale composito, 3 rivetti: estetica ed ergonomia.



Lama		
a. Coltello chef	30 cm	3300155623
b. Coltello chef	25 cm	3300155624
c. Coltello chef	20 cm	3300155625
d. Coltello chef	15 cm	3300155626
e. Coltello taglio	25 cm	3300155627
f. Coltello office	11 cm	3300155628
g. Coltello office	9 cm	3300155629
h. Coltello curvo	6,5 cm	3300155630
i. Coltello pane	20 cm	3300155631