

COLTELLO DISOSSO CHEF MASTER		codice <b>80325</b>	um NR	pz/cf	marca AUSONIA	art.fornitore 067427	descrizione
COLTELLO DISOSSO SANELLI			<b>78451</b>	NR	SANELLI		<p>Linea professionale alta qualità. Caratteristiche della manicatura: ergonomica, antiscivolo, materiale usato è atossico e conforme alle normative europee, resistente agli sbalzi termici, lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile. La lama: elevata durezza, buona flessibilità, elevato potere tranciante, lunga durata del filo, facile la riaffilatura.</p> <p>COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA</p>
COLTELLO DISOSSO CHEF MASTER		<b>80326</b>	NR		AUSONIA	067428	
COLTELLO DISOSSO EMILIA SANELLI			<b>78449</b>	NR	SANELLI		<p>Linea professionale alta qualità. Caratteristiche della manicatura: ergonomica, antiscivolo, materiale usato è atossico e conforme alle normative europee, resistente agli sbalzi termici, lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile. La lama: elevata durezza, buona flessibilità, elevato potere tranciante, lunga durata del filo, facile la riaffilatura.</p> <p>COLTELLO DISOSSO EMILIA CM.16 PREMANA</p>
COLTELLO FILETTARE PESCE CHEF MASTER		<b>80334</b>	NR		AUSONIA	067470	
COLTELLO FILETTARE PESCE SANELLI			<b>78448</b>	NR	SANELLI		<p>Linea professionale alta qualità. Caratteristiche della manicatura: ergonomica, antiscivolo, materiale usato è atossico e conforme alle normative europee, resistente agli sbalzi termici, lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile. La lama: elevata durezza, buona flessibilità, elevato potere tranciante, lunga durata del filo, facile la riaffilatura.</p> <p>COLTELLO FILETTARE PESCE CM.18 PREMANA</p>