










		codice <u>80325</u>	um NR	pz/cf	marca AUSONIA	art.fornitore 067427	descrizione
COLTELLO DISOSSO CHEF MASTER							
COLTELLO DISOSSO SANELLI	 	<u>78451</u>	NR		SANELLI		Linea professionale alta qualità. Caratteristiche della manicazione: 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. COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA
COLTELLO DISOSSO CHEF MASTER		<u>80326</u>	NR		AUSONIA	067428	
COLTELLO DISOSSO EMILIA SANELLI	 	<u>78449</u>	NR		SANELLI		Linea professionale alta qualità. Caratteristiche della manicazione: 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. COLTELLO DISOSSO EMILIA CM.16 PREMANA
COLTELLO FILETTARE PESCE CHEF MASTER		<u>80334</u>	NR		AUSONIA	067470	
COLTELLO FILETTARE PESCE SANELLI	 	<u>78448</u>	NR		SANELLI		Linea professionale alta qualità. Caratteristiche della manicazione: 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. COLTELLO FILETTARE PESCE CM.18 PREMANA