

COLTELLO FRANCESE CHEF MASTER		codice <b>80324</b>	um NR	pz/cf	marca AUSONIA	art.fornitore 067409	descrizione
COLTELLO FRANCESE SANELLI					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 FRANCESE CM.33 PREMANA</p>
COLTELLO GIAPPONESE SANELLI		<b>78447</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 GIAPPONESE CM.18 PREMANA</p>
COLTELLO PROSCIUTTO CHEF MASTER		<b>80338</b>	NR		AUSONIA	067495	
COLTELLO PANE CHEF MASTER		<b>80335</b>	NR		AUSONIA	067471	
COLTELLO PANE SANELLI		<b>78455</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 PANE CM.32 PREMANA</p>