










COLTELLO FRANCESE CHEF MASTER		codice <u>80324</u>	um NR	pz/cf	marca AUSONIA	art.fornitore 067409	descrizione
							
COLTELLO FRANCESE SANELLI	 	<u>78447</u>	NR		SANELLI		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. COLTELLO FRANCESE CM.33 PREMANA
COLTELLO GIAPPONESE SANELLI	 	<u>78460</u>	NR		SANELLI		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. COLTELLO GIAPPONESE CM.18 PREMANA
COLTELLO PROSCIUTTO CHEF MASTER		<u>80338</u>	NR		AUSONIA	067495	
COLTELLO PANE CHEF MASTER		<u>80335</u>	NR		AUSONIA	067471	
COLTELLO PANE SANELLI	 	<u>78455</u>	NR		SANELLI		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. COLTELLO PANE CM.32 PREMANA