

Scheda Tecnica

COLTELLO CUCINA

Caratteristica	Valore
Tipologia Prodotto	Coltello da cucina per taglio e preparazione di alimenti
Lama	Lama affilata progettata per garantire precisione e facilità di taglio
Affilatura	Affilatura resistente per utilizzo prolungato secondo modalità d'uso corrette
Impugnatura	Manico ergonomico per presa sicura e controllo durante l'utilizzo
Utilizzo	Adatto per taglio di carne, pesce, verdure e altri alimenti
Manutenzione	Lavare e asciugare accuratamente dopo l'uso per mantenere prestazioni ottimali
Ambito di Utilizzo	Uso domestico e professionale in ambito culinario
Sicurezza	Utilizzare con cautela. Tenere fuori dalla portata dei bambini

Dimensioni e Peso

Dimensioni: variabili in base alla tipologia e alla lunghezza della lama.

Peso indicativo: variabile in funzione della struttura e della dimensione.

Le informazioni contenute nella presente scheda tecnica sono fornite a titolo indicativo e possono subire variazioni senza preavviso. Utilizzare il prodotto conformemente alle istruzioni del produttore.