



Confezione da 12 coltelli pesce per sala ristorante Porto Cervo h34257

Coltello pesce in acciaio 18/10 sabbaiato. Ideale per sala ristorante di alberghi. Spessore 4 mm e lunghezza 190 mm.

Coltello pesce per alberghi e ristoranti che necessitano di garantire ai propri clienti un servizio di ristorazione professionale con posate adatte per ogni portata.

La posata presenta un design moderno e funzionale che rallegra la quotidianità della tavola e si abbina a porcellane in stile lineare e moderno di qualsiasi forma geometrica.

Il coltello è realizzato in acciaio 18/10 sabbaiato micropallinato: trattamento dell'acciaio realizzato con microsfere a getto violento.

La superficie acquisisce un alto impatto estetico, simile a una pietra bianca, perché diminuisce il gradiente di rifrazione della luce.

Spessore 4 mm e lunghezza 190 mm.

Caratteristiche tecniche:

- Coltello pesce
- Materiale: acciaio 18/10 (AISI304)
- Finitura: acciaio sabbaiato
- Spessore: 4 mm
- Lunghezza: 190 mm
- Confezione 12 pz.

* L'immagine ha scopo indicativo.

INFORMAZIONI

Confezione da 12 coltelli pesce per sala ristorante Porto Cervo h34257



HOLITY.COM

Coltello pesce

190 mm 

HOLITY.COM

Confezione da 12
coltelli pesce per
sala ristorante Porto
Cervo h34257
