

728

CUISINE RESTAURATION

GRAN COLTELLO DA PESCE - 240 mm Utile per separare la carne dai tendini e per affettare sottilmente carne e prosciutto.

Questi coltelli sono utili anche per tagliare i filetti di pesce.

Le lame di questi coltelli sono dotate su entrambi i lati di alveoli che consentono al cibo di staccarsi dal coltello e impediscono al cibo di attaccarsi alla lama per garantire un taglio omogeneo.



Misurare: TU

caratteristiche: altro