

COLTELLI PROFESSIONALI IN CERAMICA



- ▶ Lama ceramica in ossido di zirconio ad altissima purezza
- ▶ Produzione realizzata secondo la tradizione della coltelleria ceramica giapponese, in tre passaggi: pressatura a secco, compattatura isostatica, sinterizzazione ad altissima temperatura (oltre 1000°)
- ▶ Affilatura ad alta precisione effettuata manualmente con mole diamantate
- ▶ La compattatura isostatica permette di ottenere lame di eccezionale durezza e compattezza, molto sottili e in grado di mantenere l'affilatura per tempi lunghissimi
- ▶ Manico in ABS antiscivolo, ergonomico, morbido al tatto
- ▶ Eccezionale bilanciatura e leggerezza per non affaticare l'utilizzatore
- ▶ Non contengono metalli - prevengono l'ossidazione delle verdure e sono anallergici (nickel free)
- ▶ Impermeabili all'attacco di olii, acidi e sali - non arrugginiscono



MODELLI DISPONIBILI

CK B

Confezione Blister con
Coltello Chef cm. 12,5
Spelucchino cm. 7,5
Pelaverdure

CK EVA

Confezione in Scatola da regalo con
Coltello Chef cm. 15, Coltello da
tavola cm 10, Pelaverdure

Lama colore Bianco



CK 3

Spelucchino cm. 7,5



CK 4

2 Coltelli da tavola cm.



CK 6

Coltello CHEF cm. 15



CK 5

Santoku cm. 12,5

Lama colore Nero

artus

è un marchio distribuito da REBER - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA