

### COLTELLERIA PROFESSIONALE IN CERAMICA PROFESSIONAL CERAMIC KNIVES



LE LAME DEI COLTELLI DELLA SERIE CHEF SONO PRODOTTE ZIRCONIA, MATERIA PRIMA DI ORIGINE NATURALE.

MATERIALE ESTREMAMENTE PURO E TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA FANNO SI CHE QUESTI COLTELLI SIANO PIÙ LEGGERI DELL'ACCIAIO, RESISTANO AL CALORE ED ALLA CORROSIONE, SIANO INSENSIBILI AGLI ACIDI E DI ELEVATA DUREZZA. LA TAGLIENZA MANTIENE L'AFFILATURA 10 VOLTE PIÙ A LUNGO DELLE LAME DI ACCIAIO.

#### COLTELLO AFFETTARE 4AG SLICING KNIFE



ART.	CM.
4AG02	15

#### COLTELLO CUCINA 4AG COOK KNIFE



ART.	CM.
4AG01	14

#### COLTELLO MULTIUSO 4AG PARING KNIFE



ART.	CM.
4AG00	10



#### TOSTAPANE AD ESPULSIONE 6ZA03

##### POP - UP TOASTER

ART	DIM. CM	H.	KG
6ZA03	34,3 x 35,9	23,5	10

- 230 VOLTS, 50-60 HZ, 2000 WATTS, 8.7 AMPS



- IL MODELLO TPT 230-4 TOSTA FINO A 220 FETTE/ORA E HA QUATTRO FESSURE 35MM AUTOCENTRANTI.
- STRUTTURA IN ACCIAIO INOX
- CONTROLLO DELLA TOSTATURA PER SINGOLA FETTA
- VASSOIO RACCOGLIBRICIOLE RIMOVIBILE PER UNA FACILE PULIZIA

- TPT-230-4 MODEL TOASTS UP TO 220 SLICES PER HOUR AND HAS FOUR SELF-CENTERING 35 MM (1 3/8") EXTRA WIDE SLOTS.
- DURABLE STAINLESS STEEL CONSTRUCTION.
- INDIVIDUAL TOASTING CONTROLS.
- REMOVABLE CRUMB TRAY FOR EASY CLEANING.