



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

COLTELLERIA FORGIATA Paderno serie 18100:

realizzata in lega speciale di **acciaio e carbonio** con particolare processo di tempra che **garantisce un ottimo taglio, una perfetta e lunga tenuta del filo**, manico in **POM, materiale plastico inerte, resistente ed antiscivolo** con inserti di bloccaggio in acciaio.

MODELLI DISPONIBILI

PD18106-15



Coltelleria FORGIATA PADERNO - serie 18100
Coltello affettare, lama forgiata, cm 15

€ 18,39 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

PD18106-20

□

Coltelleria FORGIATA PADERNO - serie 18100
Coltello affettare, lama forgiata, cm 20

€ 20,11 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

PD18106-25

□

Coltelleria FORGIATA PADERNO - serie 18100
Coltello affettare, lama forgiata, cm 25

€ 24,29 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

PD18106-30

□

Coltelleria FORGIATA PADERNO - serie 18100
Coltello affettare, lama forgiata, cm 30

€ 28,66 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni