



Iceforce, Coltello per affettare, 20 cm
Coltello per affettare 20 cm
014458510420

Iceforce garantisce prestazioni che durano fino a 2 volte più a lungo*

Scopri i coltelli Ice Force per un'esperienza di taglio ottimale grazie alla tecnologia Ice Force. Le lame vengono raffreddate tramite un processo criogenico a -120 °C, che conferisce una finitura impeccabile, aumenta la forza e la resistenza alla corrosione. Una collezione must-have di coltelli per tutte le tue esigenze in cucina, per tagliare a dadini, affettare e sminuzzare.

**Rispetto alle altre gamme Lagostina in acciaio inox (Heritage)*

DESCRIZIONE EDITORIALE

Coltelli Ice Force: Prestazioni che durano fino a 2 volte più a lungo*

Scegli i coltelli da cucina Lagostina Ice Force per un'esperienza di taglio ottimale. Una gamma di prodotti must-have per tutte le tue esigenze in cucina. Questi coltelli coniugano prestazioni durature nel tempo con un design moderno, grazie alla tecnologia Ice Force, che prevede un processo criogenico di raffreddamento delle lame a -120 °C, per assicurare lame sempre affilate e prestazioni ottimali. Realizzato in acciaio inox tedesco, il coltello affettati è perfetto per affettare ogni tipo di ingrediente. Scegli i coltelli da cucina Lagostina Ice Force per un'esperienza di taglio ottimale.

*Rispetto alle altre gamme Lagostina in acciaio inox (Heritage).

DESCRIZIONE VENDITA ONLINE

Lagostina Ice Force Coltello Affettati da 20 cm, 014458510420

- **TECNOLOGIA ICE FORCE:** Coltello per affettare con lama raffreddata a -120 °C per restare sempre affilata e per mantenere prestazioni di taglio ottimali durature
- **PRESTAZIONI CHE DURANO FINO A 2 VOLTE PIÙ A LUNGO:** Rispetto alle altre gamme Lagostina in acciaio inox
- **GAMMA COMPLETA:** Ice Force è la linea iconica di coltelli per tutte le tue esigenze quotidiane in cucina
- **ACCIAIO INOX TEDESCO:** La lama assicura un'elevata resistenza e prestazioni di taglio elevate che si mantengono a lungo nel tempo
- **PROGETTATO PER DURARE A LUNGO:** Coperto da una garanzia di 10 anni
- **TRADIZIONE E MODERNITÀ:** Il giusto equilibrio tra estetica tradizionale e finiture eleganti rende questo design adatto a tutte le cucine.
- **LA CONFEZIONE CONTIENE:** Coltello per affettare 20 cm

BENEFIT PRODOTTO



Tecnologia Ice Force

Le lame vengono raffreddate a -120 °C, per garantire che siano sempre affilate e che le prestazioni di taglio durino a lungo nel tempo.

Prestazioni che durano ancora più a lungo

Cucina con la certezza di avere prestazioni che durano fino a 2 volte più a lungo, rispetto alle altre gamme Lagostina in acciaio inox.



Acciaio inox tedesco

La lama realizzata in acciaio inox tedesco assicura un'elevata resistenza e prestazioni di taglio elevate che durano nel tempo.

Progettato per durare a lungo
Coperto da una garanzia di 10 anni.



Disponibile un'intera gamma di coltelli Iceforce

Ice Force include una gamma completa di prodotti per tutte le esigenze quotidiane in cucina.

Tradizione e modernità

Estetica tradizionale e linee eleganti danno vita a un design equilibrato che si adatta a tutte le cucine.



FOTO PRODOTTO

Altre foto prodotto



Foto lifestyle



Video



CARATTERISTICHE PRODOTTO

- Materiale principale

➤ Dimensioni

➤ Colore impugnatura

➤ Tipo
- Acciaio inossidabile

20 cm

Nero

[Slicing]
- Paese di origine

China

INFORMAZIONI LOGISTICHE

CMMF : 2100132504

Codice EAN	Pezzi/Scatola	Pezzi/strati	Strato/Pallet	Pezzi/Pallet	Pezzi/Container
EAN ST : 8002531681613 EAN UC : 8002531681613	6	66	8	528	C20 : 17 682 C40 : 35 364 HQ4 : 42 942

	Prodotto senza imballo	Prodotto con imballo	Scatola standard	Pallet
Dimensioni	333 x 16 x 34 (mm)	388 x 82 x 31	443 x 178 x 120	1 200 x 800 x 1 090
Peso	0.157 (KG)	0,295 (KG)	1,77 (KG)	155,76 (KG)

RELAZIONI

CMMF : 2100132504

Switch (replace)	
Switch (is replaced by)	
Cross-sell	
Accessories	
Linked to finished products	